



GROUPE  
et BANQUETS

PRIX 2025



[www.chezleon.be](http://www.chezleon.be)

ETOA

   
#chezleon1893



 **petit futé**

FIERS DE NOS BIÈRES



# UNE FAMILLE, UN PRÉNOM... UNE TRADITION !

Situé à deux pas de la Grand-Place de Bruxelles, « riche théâtre », pour reprendre l'expression de Jean Cocteau, se situe l'îlot Sacré. Au coeur de ce quartier, le Restaurant « CHEZ LEON » existe depuis plus de 120 ans et est devenu un des monuments incontournables du vieux Bruxelles.

Notre restaurant, par sa simplicité, son accueil direct et chaleureux ainsi que son atmosphère pittoresque, a su capter la sympathie du public et la halte du gourmand. En 1867, Léon Vanlancker s'installe pour exploiter un restaurant baptisé « A la Ville d'Anvers » avant d'ouvrir, quelques années plus tard, et sous son prénom, ce qui allait devenir le symbole de la cuisine belge. Les années passent et la Maison grandit petit à petit.

Les années 50 et particulièrement l'Exposition Universelle de 1958 verront le véritable démarrage du Restaurant « CHEZ LEON » et ce lorsque Bruxelles devient la capitale

incontestée du « Moules-Frites ». De cinq tables en 1893, le restaurant occupe maintenant 9 immeubles et offre 420 places.

Les anecdotes fourmillent à propos de ce restaurant populaire qui a accueilli toutes les personnalités du monde politique, culturel et financier, ainsi que des membres de la Famille Royale de Belgique.

Tous viennent déguster une des recettes de moules de la Maison. Il y a aussi du homard, du poisson, de la viande, mais les vrais initiés se repèrent à leur prédilection pour la « Moule Marinière Spéciale », une recette quasi secrète accompagnée de frites et, par exemple, d'une délicieuse Bière LEON.

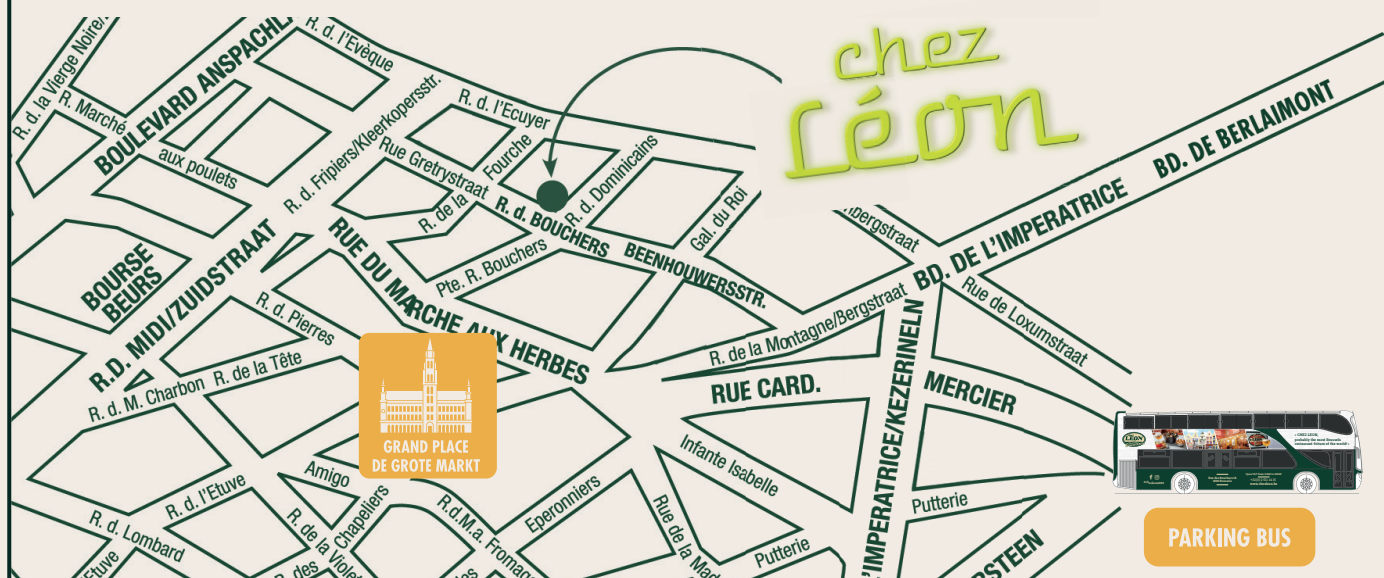
Nous en terminerons là en vous remerciant de votre visite et en vous souhaitant un agréable appétit.

Kevin VANLANCKER



## LE PLUS ANCIEN RESTAURANT DE BRUXELLES

- SITUÉ À 2 PAS DE LA GRAND-PLACE ET À 3 MINUTES À PIED DE LA GARE CENTRALE ET D'UN PARKING DE BUS
- SALLES DE BANQUET AVEC AIR-CONDITIONNÉ CAPACITÉ DE 15 À 230 PERSONNES
- OUVERT TOUTS LES JOURS DE L'ANNÉE, DE 12H00 À 23H00, LE VENDREDI ET SAMEDI 23H30, SANS INTERRUPTION
- LA BIÈRE LEON, BLONDE RAFRAÎCHISSANTE ET GÉNÉREUSE, BRASSÉE EN BELGIQUE



# formule LUNCH

**DE 12H À 16H SEULEMENT**

**1 SEUL ET MÊME MENU POUR TOUS**

SAUF RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIAL\*



À RÉSERVER 3 JOURS AVANT



15 COUVERTS MINIMUM

## LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE DU JOUR  
...  
LES BOULETTES,  
SAUCE TOMATE, FRITES

**D1 17.00€**

## LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE DU JOUR  
...  
PARMENTIER DE VEAU,  
ÉPINARDS ET RICOTTA

**D2 18.50€**

## LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE DU JOUR  
...  
LA SAUCISSE DE CAMPAGNE,  
STOEMP DU JOUR

**D3 17.00€**

## LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE DU JOUR  
...  
PARMENTIER  
DE CABILLAUD

**D4 18.50€**

## LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE DU JOUR  
...  
LE SAUTÉ D'AGNEAU PRINTANIER,  
GRATIN DAUPHINOIS

**D5 18.50€**

## LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE DU JOUR  
...  
LA BLANQUETTE DE DINDONNEAU,  
RIZ PILAF

**D6 18.50€**

Alternative végétarienne comme plat principal : spaghetti à la Napolitaine.

## SUPPLÉMENT

**+2.00€**

PAR  
PERSONNE:

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON  
OU CRÈME AU CARAMEL MAISON

## SUPPLÉMENT

**+1.00€**

PAR  
PERSONNE:

PETITE SALADE MIXTE  
AU LIEU DE POTAGE



**OFFERT!**

**BOISSON AU CHOIX  
(25CL)**

**1 BIÈRE PILS  
OU  
1 BOISSON SOFT  
OU  
1 VERRE DE VIN MAISON**

Du lundi au vendredi, sauf jours fériés.  
Exclusivement pour les menus lunch D1 à D6.



\* 1 seul et même menu pour tous, à communiquer 3 jours au plus tard avant la date du banquet, groupe de 15 couverts minimum.  
Si l'un de vos convives a un régime alimentaire particulier, merci de vous adresser à notre service de réservations svp.

# Menus du terroir

## L'APÉRITIF

1 BIÈRE LÉON 25CL +  
MISE EN BOUCHE DE MOULES FRITURE / 4 PERSONNES

**D22 8.00€**



À RÉSERVER 3 JOURS AVANT  
.....



15 COUVERTS MINIMUM  
.....



TOUS LES MENUS DU TERROIR  
PEUVENT ÊTRE COMBINÉS  
AVEC UN FORFAIT BOISSON  
(VOIR PAGE 7)

## MENU VEGAN

LE POTAGE DU JOUR  
AUX LÉGUMES FRAIS  
...

LA GRANDE ASSIETTE DE SALADES  
VARIÉES, HARICOTS VERTS,  
TOMATES, SAUCE VINAIGRETTE  
...

LA SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

**D24 24.50€**

## MENU VÉGÉTARIEN

LE POTAGE DU JOUR  
AUX LÉGUMES FRAIS  
...

LA GRANDE ASSIETTE DE SALADES  
VARIÉES, HARICOTS VERTS,  
TOMATE, SAUCE VINAIGRETTE  
...

LA GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY\*\*

**D10 22.50€**

## MENU VÉGÉTARIEN

TORTILLA MAISON AUX  
LÉGUMES, COULIS DE TOMATE  
...

LE STEAK DE SOJA, TOMATES  
GRILLÉES, HARICOTS VERTS,  
POMMES VAPEUR  
...

LA SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

**D11 27.50€**

## LE RAPIDE

LE CERVELAT ARTISANAL  
MAYONNAISE  
AUX GRAINES DE MOUTARDE  
...

LE TOURNEDOS DE DINDE GRILLÉ  
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, SALADES  
MÉLANGÉES ET POMMES FRITES  
...

LA CRÈME AU CARAMEL MAISON

**D7 22.50€**



## LE CLASSIQUE COMPLET LÉON

LA TOMATE GARNIE  
AUX CREVETTES GRISSES D'OSTENDE  
...

LES MOULES MARINIÈRES, POMMES FRITES  
...

OFFERT:  
UNE BIÈRE LÉON  
OU UN BALLON DE MUSCADET  
OU UNE BOISSON SOFT



**D9 36.00€**

## LE GASTRONOME

LES ANGUILES AU VERT  
AUX 7 HERBES  
...

SAUMON SAUCE MOUSSELINE  
POMMES VAPEUR  
...

TARTE AUX POMMES

**D12 42.00€**



## MENU BELGE

LE JAMBON BREUGHEL  
...

LA CROQUETTE  
AUX CREVETTES GRISSES D'OSTENDE  
...

LE WATERZOOI DE COUCOU DE  
MALINES PRÉPARÉ À LA GANTOISE,  
POMMES VAPEUR  
...

LA GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY\*\*

**D15 45.00€**

## MENU BELGE

LA PETITE SALADE BRUXELLOISE  
AUX CHICONS  
ET LARDONS EN CHAUD-FROID  
...

CÔTE DE PORC,  
ACCOMPAGNÉE DU STOEMP  
AUX LÉGUMES DU JOUR  
...

LA MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

**D13 24.00€**

## MENU BELGE

FONDU AU FROMAGE,  
MOUSSELINE AU JAMBON  
...

LA CARBONNADE DE BOEUF  
À LA BIÈRE BRUNE ET POMMES FRITES  
...

PANNA COTTA SPECULOOS

**D14 30.00€**

**DE 12H À 23H**

**1 SEUL ET MÊME MENU POUR TOUS**

SAUF RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIAL\*

## LE GOÛTER DE LÉON

LA GAUFRE DE BRUXELLES,  
GLACE VANILLE,  
CHOCOLAT CHAUD,  
CHANTILLY,  
CAFÉ EXPRESSO  
OU THÉ  
(UNIQUEMENT ENTRE 14H ET 17H)

**D23 16.00€**



## MENU MOULES

LA SOUPE DE MOULES  
...  
LA PETITE SALADE LÉON  
AUX MOULES EN FRITURE  
ET SAUCE AU POIVRE  
...  
LES MOULES MARINIÈRES  
POMMES FRITES  
...  
LA TRUFFE GLACÉE  
AU CHOCOLAT BELGE

**D17 45.00€**

## PAJOTTENLAND

LE VRAI CHICON AU GRATIN  
...  
LA CUISSE DE LAPIN À LA GUEUZE,  
CHOUX DE BRUXELLES  
ET POMMES VAPEUR  
...  
LA TRUFFE GLACÉE  
AU CHOCOLAT BELGE

**D18 33.50€**

## MENU BIÈRES

LA TERRINE DE LAPIN À LA BIÈRE  
DE L'ABBAYE DE LA RAMÉE  
...  
FRICASSÉE DE DINDONNEAU  
À LA BIÈRE DE FRAMBOISE,  
POMMES CROQUETTES  
...  
LE SORBET À LA KRIEK

**D16 31.50€**

OPTION BOISSONS +8.60€  
25CL DE BIÈRE BLONDE GEORGES PILS À L'APÉRITIF  
1 BIÈRE LÉON EN ENTRÉE  
25CL DE BIÈRE BLANCHE EN PLAT

## MENU FRUITS DE MER DELUXE

ASSIETTE LÉON  
(HUÎTRES PLATES, HUÎTRES CREUSES,  
MOULES PARQUÉES,  
ESCARGOTS DE MER)  
...  
LE DEMI-HOMARD EN WATERZOOÏ,  
POMMES VAPEUR  
...  
PROFITEROLES

**D19 79.70€**



## MOULES & PÂTES

LA SOUPE DE MOULES  
...  
LES PENNE LÉON  
(CREVETTES GRISES, MOULES,  
CHAMPIGNONS ET CRÈME)  
...  
LA MOUSSE AU CHOCOLAT  
MAISON

**D21 25.50€**

## FRUITS DE MER PRESTIGE

LA SOUPE DE POISSONS,  
SA ROUILLE, SES CROÛTONS  
ET SON FROMAGE RÂPÉ  
...  
3 HUÎTRES CREUSES, 1 GAMBAS,  
1 COQUILLAGE "AMANDE",  
5 MOULES PARQUÉES (EN SAISON),  
3 ESCARGOTS DE MER,  
1 TOURTEAU (450 GR)  
...  
LA CRÈME AU CARAMEL MAISON

**D25 60.50€**

## MENU POISSONS

LA SOUPE DE POISSONS,  
SA ROUILLE,  
SES CROÛTONS  
ET SON FROMAGE RÂPÉ  
...  
LE WATERZOOÏ DE POISSONS  
(SOLE, SAUMON, LOTTE  
ET CABILLAUD)  
...  
LE SORBET AUX FRAMBOISES

**D20 48.00€**

## "PÉKIN BRUXELLES"

LA BISQUE DE HOMARD  
...  
LES MOULES MARINIÈRES,  
POMMES FRITES  
...  
LA SALADE DE FRUITS  
FRAIS MAISON

**D8 39.00€**

## BOISSONS À VOLONTÉ

BIÈRES BELGES AU FÛT,  
VINS MAISON  
ET BOISSONS SOFT

**E6 15.00€**



GEORGES  
BIÈRE PILS  
5,2% ALC.



LA LÉON  
BIÈRE BLONDE  
6,50% ALC.



SOFT  
COCA-COLA,  
SPRITE, SPA, ...



BRUGS  
BIÈRE BLANCHE  
4,8% ALC.



VINS MAISON  
ROUGE, BLANC,  
ROSÉ

Service illimité pendant le repas, valable uniquement avec un menu.

\* 1 seul et même menu pour tous, à communiquer 3 jours au plus tard avant la date du banquet, groupe de 15 couverts minimum.

Si l'un de vos convives a un régime alimentaire particulier, merci de vous adresser à notre service de réservations svp.

\*\* 15 minutes d'attente au-delà de 50 personnes

# menus mix & Match

**DE 12H À 23H**  
1 SEUL MENU PAR GROUPE

## COMMENT PROCÉDER ? \*

COMPOSEZ VOTRE MENU SUR BASE DE NOS MENUS À CHOIX MULTIPLES.

LE JOUR DU BANQUET, CHACUN DE VOS CONVIVES RECEVRA UN MENU IMPRIMÉ ET AURA LE CHOIX PARMİ VOTRE PRÉSÉLECTION DE MINIMUM 3 COMBINAISONS ENTRE A, B, C, E OU S.

## VOICI 3 EXEMPLES DE MENUS

### EXEMPLE 1

- A1** POTAGE AUX LÉGUMES  
OU PETITE ASSIETTE DE  
SALADE MÉLANGÉES  
...
- B2** MOULES MARINIÈRES'  
POMMES FRITES  
OU 1/2 POULET RÔTI, POMMES  
FRITES ET SALADE  
OU FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE  
OU CARBONNADES DE BOEUF À LA  
FLAMANDE, POMMES FRITES  
...
- C3** TRUFFE GLACÉE AU CHOCOLAT  
OU SALADE DE FRUITS FRAIS

### EXEMPLE 2

- B2** MOULES MARINIÈRES'  
POMMES FRITES  
OU 1/2 POULET RÔTI, POMMES  
FRITES ET SALADE  
OU FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE  
OU CARBONNADES DE BOEUF À LA  
FLAMANDE, POMMES FRITES  
...
- C4** TARTE AUX POMMES  
OU PROFITEROLES  
...
- E3** 1 BIÈRE AU FÛT  
AU CHOIX<sup>2</sup> (25CL)  
OU 1 BOISSON SOFT (33CL)  
OU 1 VERRE DE VIN MAISON ROUGE,  
BLANC, ROSÉ

### EXEMPLE 3

- A6** CROQUETTE MAISON  
AUX CREVETTES GRISES  
D'OSTENDE  
OU JAMBON BREUGHEL  
...
- B4** MOULES AU VIN BLANC'  
POMMES FRITES  
OU LOTTE AUX POIREAUX, POMMES  
DUCHESSÉ  
OU STEAK FLAMBÉ, SAUCE AU POIVRE  
ET POMMES FRITES  
OU WATERZOOÏ DE POISSONS,  
POMMES VAPEUR  
...
- C1** MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON  
OU CRÈME AU CARAMEL MAISON  
...
- E7** DIGESTIFS, EAUX DE VIE

## A ENTRÉES

<b>A1</b>	POTAGE AUX LÉGUMES OU PETITE ASSIETTE DE SALADES MÉLANGÉES .....	4.20€
<b>A2</b>	CERVELAT ARTISANAL, MAYONNAISE AUX GRAINES DE MOUTARDE OU SOUPE DE MOULES .....	7.00€
<b>A3</b>	SOUPE D'OIGNONS OU SOUPE DU PÊCHEUR OU ASSIETTE DE MOULES MARINIÈRES (250 GR)** .....	10.00€
<b>A4</b>	2 CROQUETTES MAISON AU FROMAGE OU PETITE SALADE BRUXELLOISE (LARD & CHICON) .....	12.00€
<b>A5</b>	DUO DE CROQUETTES AUX CREVETTES ET AU FROMAGE OU TOMATE AUX CREVETTES GRISES D'OSTENDE .....	14.00€
<b>A6</b>	CROQUETTES MAISON AUX CREVETTES GRISES D'OSTENDE (2 PIÈCES) OU JAMBON BREUGHEL .....	16.00€
<b>A7</b>	BISQUE DE HOMARD OU MOULES AU BEURRE À L'AIL OU TOMATE AUX CREVETTES GRISES D'OSTENDE .....	16.50€

\* à communiquer 3 jours au plus tard avant la date du banquet, groupe de 15 couverts minimum.

Si l'un de vos convives a un régime alimentaire particulier, merci de vous adresser à notre service de réservations svp.

\*\* La direction se réserve le droit de servir une petite casserole de 500 gr à partager par deux couverts pour les groupes à partir de 50 pax.

# B PLATS

- B1** 1/2 POULET RÔTI, POMMES FRITES ET SALADE OU CÔTE DE PORC GRILLÉE, POMMES FRITES ET SALADE OU CARBONNADES DE BŒUF À LA FLAMANDE, POMMES FRITES OU FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE OU RUMSTEAK GRILLÉ, POMMES FRITES ET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL..... 17.40€
- B2** MOULES MARINIÈRES<sup>1</sup>, POMMES FRITES OU 1/2 POULET RÔTI, POMMES FRITES ET SALADE OU FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE OU CARBONNADES DE BŒUF À LA FLAMANDE, POMMES FRITES..... 19.50€
- B3** MOULES AU VIN BLANC<sup>1</sup>, POMMES FRITES OU RUMSTEAK GRILLÉ, POMMES FRITES ET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL OU WATERZOOÏ DE VOLAILLE À LA GANTOISE, POMMES VAPEUR..... 24.00€
- B4** MOULES AU VIN BLANC<sup>1</sup>, POMMES FRITES OU LOTTE AUX POIREAUX, POMMES DUCHESSE OU STEAK FLAMBÉ, SAUCE AU POIVRE ET POMMES FRITES OU WATERZOOÏ DE POISSONS, POMMES VAPEUR (\*) .... 28.00€

\* Une option végétarienne est disponible pour les plats ci-dessus : Spaghetti à la Napolitaine

# C DESSERTS

- C1** MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON OU CRÈME AU CARAMEL MAISON..... 6.30€
- C2** GAUFRE CHANTILLY OU MERINGUE GLACÉE CHANTILLY (15 MINUTES D'ATTENTE)..... 8.70€
- C3** TRUFFE GLACÉE AU CHOCOLAT OU SALADE DE FRUITS FRAIS..... 9.25€
- C4** TARTE AUX POMMES OU PROFITEROLES..... 9.50€

# E BOISSONS

- E1** APÉRITIF (MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, BIÈRES AU FÛT, CAVA)..... 7,00€
- E2** APÉRITIF (WHISKY'S, GIN, VODKA, COUPE DE CHAMPAGNE, MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, BIÈRES AU FÛT, CAVA)..... 11.30€
- E3** 1 BIÈRE AU FÛT AU CHOIX<sup>2</sup> (25CL) OU 1 BOISSON SOFT (33CL) OU 1 VERRE DE VIN MAISON ROUGE, BLANC, ROSÉ..... 3.80€
- E4** 2 BIÈRES AU FÛT AU CHOIX<sup>2</sup> (25CL) OU 2 BOISSONS SOFT (33CL) OU 1/4 L. VIN MAISON ROUGE, BLANC, ROSÉ..... 6.10€
- E5** 3 BIÈRES AU FÛT AU CHOIX<sup>2</sup> (25CL) OU 3 BOISSONS SOFT (33CL) OU 1/2 L. VIN MAISON ROUGE, BLANC, ROSÉ..... 10.60€
- E6** BOISSONS À VOLONTÉ (BIÈRES BELGES AU FÛT, VINS MAISON ET BOISSONS SOFT, UNIQUEMENT DURANT LE REPAS)..... 15.00€
- E7** DIGESTIFS, EAUX-DE VIE..... 8.90€

# S SUPPLÉMENTS

**S1** ENTREMETS LE COLONEL LÉON (BOULE DE SORBET CITRON ARROSÉ DE VODKA)

5.70€



**S2** ASSIETTE DE NOS 4 FROMAGES BELGES

9.00€



**S3** CAFÉ OU THÉ

2.50€



1 Les moules sont servies en casseroles de 800 gr jusqu'à 50 personnes. Au-delà, la direction se réserve le droit de servir en assiettes creuses avec repasse.

2 Bières belges au fût: Pils, Blanche, Blonde.

# Bon de Réservation

GRUPE LEON VANLANCKER 1893 S.A.  
RUE DES BOUCHERS 18  
1000 BRUXELLES  
WWW.CHEZLEON.BE

.....  
WELCOME@LEON1893.COM  
+32 (0)2 511 14 15

  #chezleon1893

## À NOUS ENVOYER DÛMENT COMPLÉTÉ

NOM (SOCIÉTÉ) \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

RESPONSABLE \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE/GSM \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

N° T.V.A \_\_\_\_\_

DATE \_\_\_\_\_

HEURE \_\_\_\_\_

VOTRE RÉFÉRENCE \_\_\_\_\_

NOMBRE DE COUVERTS \_\_\_\_\_

MENU \_\_\_\_\_

PRIX DE MENU \_\_\_\_\_

REMARQUES \_\_\_\_\_

LANGUE DES INVITÉS \_\_\_\_\_

NATIONALITÉ DES INVITÉS \_\_\_\_\_

PRIX CONFIDENTIEL :  OUI  NON

PAIEMENT :  CASH  CARTE DE CRÉDIT  FACTURE  VOUCHER  PRÉ-PAIEMENT

## CONSEILS POUR UN BANQUET RÉUSSI

- LES BANQUETS DÉCOMMANDÉS MOINS DE 48H À L'AVANCE DE LA DATE FIXÉE SERONT FACTURÉS À CONCURRENCE DE LA MOITIÉ DU NOMBRE DE CONVIVES COMMANDÉ.
- LE DERNIER NOMBRE DE PARTICIPANTS AU BANQUET DOIT ÊTRE TRANSMIS 48H AVANT LE JOUR DU BANQUET, CELUI-CI SERA RETENU COMME ÉTANT DÉFINITIF ET FACTURÉ COMME TEL.
- TOUT CHANGEMENT DE PLAT DURANT LE REPAS SERA RÉGLÉ EN SUPPLÉMENT AU PRIX DE LA CARTE, SUR PLACE.
- MERCI DE NOUS SIGNALER LES ALLERGIES ALIMENTAIRES ET/OU DEMANDER PLUS D'INFORMATIONS AU SERVICE DES RÉSERVATIONS.
- LES TABLES SERONT MAINTENUES 15 MINUTES AU-DELÀ DE L'HEURE PRÉVUE. PASSÉ CE DÉLAI, LE GROUPE SERA PLACÉ SELON LES DISPONIBILITÉS.
- EN CAS DE RETARD PRÉVISIBLE OU DE DIFFÉRENCE NOTABLE DANS LE NOMBRE DE CONVIVES, VEUILLEZ PRÉVENIR LE MAÎTRE D'HÔTEL AU +32.(0)2.511.14.15.
- UNE SEULE ET MÊME ADDITION POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE / UN SEUL PAIEMENT POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE.

Prix TVAC et service inclus.

Conditions générales de vente accessibles sur [www.chezleon.be/cgv.pdf](http://www.chezleon.be/cgv.pdf)

« Realised with the support of Brussels Invest & export ».



ETOA



petit futé

FIERS DE NOS BIÈRES

