



gruppen
und Banketten

2026



www.chezleon.be

ETOA

f
#chezleon1893



petit futé

FIERS DE NOS BIÈRES



EINE FAMILIE, EIN VORNAME ... EINE TRADITION!

Nur wenige Schritte vom Grand Place entfernt, - Jean Cocteau zufolge ein „riche théâtre“, ein reiches Theater - befindet sich das Brüsseler Viertel îlot sacré. Im Herzen dieses Viertels liegt seit über 120 Jahren das Restaurant „CHEZ LÉON“, das zu einem der bedeutendsten Sehenswürdigkeiten der Brüsseler Altstadt geworden ist.

Mit seiner Einfachheit, seinem direkten und herzlichen Empfang und seiner pittoresken Atmosphäre ist es unserem Restaurant gelungen, die Sympathie des Publikums und den Appetit der Feinschmecker gleichermaßen zu gewinnen. Léon Vanlancker ließ sich hier 1867 nieder, um ein Restaurant mit dem Namen „A la Ville d’Anvers“ zu betreiben, bevor er dann einige Jahre später – unter seinem Vornamen – die Gaststätte eröffnete, die zum Symbol der belgischen Küche werden sollte. Die Jahre vergingen und das Haus wurde immer größer.

In den 50er Jahren und insbesondere während der Weltausstellung 1958 begann das Restaurant „CHEZ LÉON“ zu florieren, als Brüssel zur unbestrittenen Hauptstadt der „Moules-frites“ – Muscheln und Pommes frites- wurde. Das Restaurant,

das 1893 noch fünf Tische zählte, ist heute in neun Gebäuden untergebracht und bietet Platz für 420 Gäste.

Es wimmelt nur so von Anekdoten über dieses beliebte Restaurant, das im Laufe der Zeit alle wichtigen Persönlichkeiten aus Politik, Kultur und Finanzwelt sowie die Mitglieder der Königlichen Familie von Belgien bewirkt hat.

Und alle kommen, um eines der typischen Muschelgerichte des Hauses zu probieren. Es gibt auch Hummer, Fisch und Fleisch, aber echte Insider erkennt man an ihrer Vorliebe für „Moules marinières spéciales“, ein Muschelgericht mit einem praktisch geheimen Rezept, das mit Pommes frites und z. B. einem köstlichen LÉON-Bier serviert wird.

Wir möchten es dabei belassen, danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Appetit.

Kevin VANLANCKER



DAS ÄLTESTE RESTAURANT IN BRÜSSEL

- EINEN STEINWURF VOM GRAND PLACE UND DREI MINUTEN ZU FUSS VOM HAUPTBAHNHOF UND EINEM BUSPARKPLATZ ENTFERNT
- GEÖFFNET DAS GANZE JAHR ÜBER, DURCHGEHENDE VON 12.00 BIS 23.00 UHR, FREITAGS UND SAMSTAGS BIS 23.30 UHR
- KLIMATISIERTE BANKETTSÄLE MIT EINER KAPAZITÄT VON 15 BIS 230 PERSONEN
- DAS LÉON-BIER, EIN ERFRISCHENDES UND GROSSZÜGIGES BLONDES, DAS IN BELGIEN GEBRAUT WIRD



MITTAGS-MENÜS

**NUR VON 12 BIS 16 UHR
EIN EINZIGES MENÜ FÜR ALLE**
AUSSER BEI BESONDEREN ERNÄHRUNGSWÜNSCHEN*

MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE

...

FLEISCHBÄLLCHEN,
TOMATENSOSSE, POMMES FRITES

D1 21,00 €

MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE

...

PARMENTIER VOM KALB,
SPINAT UND RICOTTA

D2 22,00 €



RESERVIERUNG 3 TAGE IM VORAUS



MINDESTENS 15 GEDECKE

MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE

...

LANDWURST, MIT GEMÜSE-STOEMP DES
TAGES.

D3 21,00 €

MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE

...

PARMENTIER
VOM KABELJAU

D4 22,00 €

MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE

...

FRÜHLINGSLAMM-RAGOUT
KARTOFFELGRATIN DAUPHINOIS

D5 22,50 €

MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE

...

PUTEN-RAGOUT
PILAW-REIS

D6 21,00 €

Vegetarische Alternative als Hauptgericht: Spaghetti alla Napoletana.

AUFPREIS

+3.00,-€

PRO PERSON:

SCHOKOLADENMOUSSE
DES HAUSES
ODER HAUSGEMACHTE KARAMELLCREME

AUFPREIS

+1.50,-€

PRO PERSON:

KLEINER GEMISCHTER SALAT
ANSTELLE DER SUPPE



GRATIS!

GETRÄNK NACH WAHL
(25 CL)

1 PILS

ODER

1 SOFTDRINK

ODER

1 GLAS HAUSWEIN

Montag bis Freitag, außer an Feiertagen.
Ausschließlich für die Mittagsmenüs D1 bis D6.

* 1 einziges Menü für alle, das spätestens drei Tage vor dem geplanten Veranstaltungsdatum bestellt werden muss, mindestens 15 Gedeck. Sollte einer Ihrer Gäste spezielle Kost benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Reservierungsabteilung.

REGIONALE MENÜS

AUF DIE SCHNELLE

HAUSGEMACHTE CERVELAT-WURST,
MAYONNAISE MIT SENFKÖRNERN
...
PUTEN-TOURNEDOS VOM GRILL,
KRÄUTERBUTTER, GEMISCHTER SALAT
UND POMMES FRITES
...
HAUSGEMACHTE KARAMELLCREME

D7 25.00€

VOLLSTÄNDIGER KLASSIKER LÉON

GEFÜLLTE TOMATE
MIT GARNELEN AUS OSTENDE
...
MUSCHELN À LA MARINIÈRE,
POMMES FRITES
...
GRATIS:
EIN LÉON-BIER ODER EIN GLAS MUSCADET
ODER EIN SOFTDRINK

D9 41.50€

DER GASTRONOM

AAL GRÜN MIT 7 KRÄUTERN
...
LACHS MIT SAUCE MOUSSLINE,
DAMPFKARTOFFELN
...
CREME BRULEE

D12 48.00€



MENU MANNEKEN-PIS

HUMMERBISQUE
...
MUSCHELN À LA MARINIÈRE,
POMMES FRITES
...
HAUSGEMACHTER FRISCHER
OBSTSALAT

D8 45.00€

VEGANES MENÜ

GEMÜSESUPPE
...
GESCHMORTES GEMÜSE,
SALZKARTOFFELN
...
HAUSGEMACHTER FRISCHER
OBSTSALAT

D10 26.50€

MENU MAROLLES

KLEINER BRÜSSELER SALAT MIT CHICORÉE
UND SPECK, HEISS UND KALT
...
LANDWÜRSTE MIT STOEMP AUS DEM
GEMÜSE DES TAGES.
...
SCHOKOLADENMOUSSE
DES HAUSES

D13 26.50€

MENU ATOMIUM

JAMBON BREUGHEL (SCHINKEN)
...
MALINESER KAPAUN-WATERZOOI
NACH GENTER ART,
MIT DAMPFKARTOFFELN
...
BRÜSSELER WAFFEL MIT SAHNE**

D15 45.00€

RESERVIERUNG 3 TAGE IM VORAUS

MINDESTENS 15 GEDECKE

ALLE REGIONALEN MENÜS KÖNNEN
MIT EINEM GETRÄNKEPAKET
KOMBINIERT WERDEN (SIEHE SEITE 7)

VON 12 BIS 23 UHR EIN EINZIGES MENÜ FÜR ALLE

AUSSER BEI BESONDEREN ERNÄHRUNGS-
WÜNSCHEN*
HALAL-MENÜ AUF ANFRAGE ERHÄLT-
LICHE

VEGETARISCHES MENÜ

HAUSGEMACHTE TORTILLA MIT GEMÜSE,
TOMATEN-COULIS
...
SOJASTEAK, GEGRILLTE TOMATEN,
GRÜNE BOHNEN, DAMPFKARTOFFELN
...
HAUSGEMACHTER FRISCHER OBSTSALAT
ODER
BRÜSSELER WAFFEL MIT
SCHLAGSAHNE

D11 30.00€

MENU BELGE

KROKETTE MIT KÄSE,
SCHINKEN-MOUSSELINÉ
...
FLÄMISCHE CARBONNAD
POMMES FRITES
...
PANNA COTTA SPEKULATIUS

D14 35.00€

BIERMENÜ

KANINCHENTERRINE IN BIER
DER ABTEI LA RAMÉE
...
TRUTHAHN-FRIKASSEE
MIT HIMBEERBIER,
KARTOFFELKROCKETTEN
...
KRIEK-SORBET

D16 35.00€

GETRÄNKEOPTION +9.50€
25 CL BLONDÉS GEORGES-PILS ALS APERITIF
1 BIER LÉON, 25 CL
WEISSBIER ZUM HAUPTGERICHT

MUSCHELMENÜ

MUSCHELSUPPE
ODER
KLEINE SALAT LÉON
MIT GEBRÄTENEN MUSCHELN
UND PFEFFERSAUCE
...
MUSCHELN À LA MARINIÈRE,
POMMES FRITES
...
EISCREME-TRÜFFEL
MIT BELGISCHER SCHOKOLADE

D17 45.00€

FISCHMENÜ

FISCHSUPPE,
ROUILLE,
CROÛTONS
UND GERIEBENER KÄSE
...
WATERZOOI MIT FISCH
(SEEZUNGE, LACHS,
SEETEUFEL UND KABELJAU)
...
HIMBEER-SORBET

D20 53.50€

ZWISCHENMAHL- ZEIT BEI LÉON

BRÜSSELER WAFFEL,
VANILLEEISCREME,
HEISSE SCHOKOLADE,
SCHLAGSAHNE,
ESPRESSO
ODER TEE
(NUR ZWISCHEN 14 UND 17 UHR)

D23 17.00€



UNBEGRENZTE GETRÄNKE

BELGISCHE BIERE VOM FASS,
HAUSWEINE
UND SOFTDRINKS

E6 16.50€



SOFTDRINKS
COCA-COLA, SPRITE,
SPA, ...



GEORGES
 PILS 5,2 % VOL.
ALK.



BRÜGGER
WEISSBIER
4,8 % VOL. ALK.



LÉON
BLONDES BIER
6,50 % VOL.
ALK.



HAUSWEINE
ROT, WEISS, ROSÉ

Unbegrenzter Service während des Essens, gilt nur mit einem Menü.

* 1 einziges Menü für alle, das spätestens drei Tage vor dem geplanten Veranstaltungstagsdatum bestellt werden muss, mindestens 15 Gedecke.
Sollte einer Ihrer Gäste spezielle Kost benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Reservierungsabteilung.

** 15 Minuten Wartezeit bei mehr als 50 Personen

MENU FUSÉE

ECHTER GRATINIERTER CHICORÉE
...
KANINCHENKEULE IN GUEUZE,
ROSENKOHL
UND DAMPFKARTOFFELN
...
EISCREME-TRÜFFEL
MIT BELGISCHER SCHOKOLADE

D18 37.00€



DELUXE- MEERESFRÜCH- TEMENÜ

TELLER LÉON
(FLACHE AUSTERN,
TIEFE AUSTERN, MOULES PARQUÉES,
MEERESSCHNECKEN)
...
HALBER HUMMER IN WATERZOOI,
DAMPFKARTOFFELN
...
PROFITEROLE

D19 87.00€



MUSCHELN & PASTA

MUSCHELSUPPE
...
PENNE LÉON
(GARNELEN, MUSCHELN,
CHAMPIGNONS UND SAHNE)
...
SCHOKOLADENMOUSSE
DES HAUSES

D21 28.50€

MEERESFRÜCHTE, PRESTIGE

FISCHSUPPE, ROUILLE,
CROÛTONS UND GERIEBENER KÄSE
...
3 AUSTERN, 1 GAMBAS, 1 MEERMANDEL,
5 MOULES PARQUÉES (IN DER SAISON),
3 MEERESSCHNECKEN,
1 TASCHENKREBS (450 G)
...
HAUSGEMACHTE KARAMELLCREME

D25 66.50€

VORSPEISE

1 BIER LÉON 25 CL + VORSPEISE MIT
FRITTIERTEN
MIESMUSCHELN/4 PERSONEN



D22 9.00€

KINDERMENÜ

BIS 12 JAHRE
1 OMELETT MIT POMMES FRITES /
1/4 BRATHÄHNCHEN MIT POMMES FRITES /
1 SPAGHETTI BOLOGNESE /
1 PORTION MIESMUSCHELN MIT POMMES
FRITES
...
HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENMOUSSE /
VANILLEEIS
...
1 ERFRISCHUNGSGETRÄNK
...
LUTSCHER **18.50€**

Mix & Match MENÜS

VON 12 BIS 23 UHR
1 EINZIGES MENÜ PRO GRUPPE

VORGEHENSWEISE *

STELLEN SIE IHR MENÜ AUF GRUNDLAGE UNSERER AUSWAHLMENÜS ZUSAMMEN.

AM TAG DER VERANSTALTUNG ERHÄLT JEDER IHRER GÄSTE EIN GEDRUCKTES MENÜ UND KANN AUS IHRER VORAUSWAHL AUS MINDESTENS DREI KOMBINATIONEN ZWISCHEN A, B, C, E

HIER SIND 3 BEISPIELMENÜS

BEISPIEL 1

- A1** GEMÜSESUPPE
ODER KLEINER TELLER MIT GEMISCHTEM SALAT
...
- B2** MUSCHELN À LA MARINIÈRE, POMMES FRITES
ODER 1/2 BRATHÄHNCHEN, POMMES FRITES UND SALAT
ODER FISH AND CHIPS, TARTARSAUCE
ODER RINDSKARBONADE AUF FLÄMISCHE ART, POMMES FRITES
...
- C3** EISCREME-SCHOKOLADENTRÜFFEL
ODER FRISCHER OBSTSALAT

BEISPIEL 2

- B2** MUSCHELN À LA MARINIÈRE, POMMES FRITES
ODER
1/2 BRATHÄHNCHEN, POMMES FRITES UND SALAT
ODER
 - C4** FISH AND CHIPS MIT TARTARSAUCE
ODER
FLÄMISCHE CARBONNADE, POMMES FRITES
...
 - E3** CREME BRULEE
ODER PROFITEROLES
...
- 1 BIER VOM FASS NACH WAHL (25 CL)
ODER 1 SOFTDRINK (33 CL)
ODER 1 GLAS HAUSWEIN ROT, WEISS, ROSÉ

BEISPIEL 3

- A6** HAUSGEMACHTE KROKETTE MIT GARNELEN AUS OSTENDE
ODER TOMATE MIT GRAUEN GARNELEN
...
- B4** MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN, POMMES FRITES
ODER SEETEUFEL MIT LAUCH, HERZOGINKARTOFFELN
ODER FLAMBIERTES STEAK, PFEFFERSAUCE UND POMMES FRITES
ODER WATERZOOI MIT FISCH, DAMPFKARTOFFELN
...
- C1** SCHWARZES SCHOKOLADENMOUSSE DES HAUSES
ODER HAUSGEMACHTE KARAMELLCREME
...
- E7** VERDAUUNGSSCHNAPS, SCHNAPS

A VORSPEISEN

A1	GEMÜSESUPPE ODER KLEINER TELLER MIT GEMISCHTEN SALATEN	4,50 €
A2	HAUSGEMACHTE CERVELATWURST, MAYONNAISE MIT SENFKÖRNERN ODER MUSCHELSUPPE	8,00 €
A3	ZWIEBELSUPPE ODER FISCHERSUPPE ODER TELLER MIT MOULES MARINIÈRES (250 G)**	11,00 €
A4	2 HAUSGEMACHTE KÄSEKROKETTEN ODER KLEINER BRÜSSELER SALAT (SPECK & CHICORÉE).....	13,00€
A5	DUO AUS GARNELEN- UND KÄSEKROKETTEN ODER BREUGHEL-SCHINKEN	15,50 €
A6	HAUSGEMACHTE OSTENDER GRAUE-GARNELENKROKETTEN (2 STÜCK) ODER TOMATE MIT GRAUEN GARNELEN	18,50 €
A7	HUMMERBISQUE ODER MIESMUSCHELN IN KNOBLAUCHBUTTER ODER TOMATE MIT GRAUEN GARNELEN	19,00 €

* ist spätestens drei Tage vor dem geplanten Datum der Veranstaltung mitzuteilen, mindestens 15 Gedecke.
Sollte einer Ihrer Gäste spezielle Kost benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Reservierungsabteilung.

** Die Geschäftsführung behält sich das Recht vor, für Gruppen ab 50 Personen für jeweils zwei Gedecke einen kleinen Topf mit 500 g zu servieren.

HAUPTGERICHTE

- | | | |
|-----------|---|---------|
| B1 | 1/2 BRATHÄHNCHEN, POMMES FRITES UND SALAT ODER FISH AND CHIPS, TARTARSAUCE
ODER BRÜSSELER HACKBÄLLCHEN, POMMES FRITES | 20,00 € |
| B2 | MIESMUSCHELN NACH MARINIÈRE-ART MIT POMMES FRITES ODER 1/2 BRATHÄHNCHEN MIT POMMES FRITES UND SALAT
ODER FISH AND CHIPS MIT TARTARSAUCE ODER FLÄMISCHE CARBONNADE..... | 22,00 € |
| B3 | MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN', POMMES FRITES ODER GEGRILLTES RUMPSTEAK, POMMES FRITES UND KRÄUTERBUTTER
ODER MALINESER KAPAUN-WATERZOOI NACH GENTER ART, MIT DAMPFKARTOFFELN | 26,50 € |
| B4 | MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN', POMMES FRITES ODER SEETEUFEL MIT PORREE, HERZOGINKARTOFFELN ODER
FLAMBIERTES STEAK, PFEFFERSAUCE UND POMMES FRITES ODER WATERZOOI MIT FISCH, DAMPFKARTOFFELN | 32,00 € |

Eine vegetarische Option ist für die oben genannten Gerichte verfügbar: Spaghetti nach neapolitanischer Art (von B1 bis B4)

DESSERTS

- | | | |
|-----------|---|---------|
| C1 | SCHOKOLADENMOUSSE DES HAUSES ODER KARAMELLCREME | 7,00 € |
| C2 | EINGEFRORENE BAISER ODER BRÜSSELER WAFFEL MIT SCHLAGSAHNE -(LÄNGERE ZUBEREITUNGSZEIT) | 9,50 € |
| C3 | EISCREME-SCHOKOLADENTRÜFFEL ODER FRISCHER OBSTSALAT | 10,00 € |
| C4 | PROFITEROLES ODER CRÈME BRÛLÉE | 10,50 € |

GETRÄNKE

- | | | |
|-----------|---|---------|
| E1 | APERITIF (MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, BIER VOM FASS, CAVA) | 8,00 € |
| E2 | APERITIF (WHISKYS, GIN, WODKA, COUPE DE CHAMPAGNE, MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, BIERE VOM FASS, CAVA) | 12,50 € |
| E3 | 1 BIER VOM FASS NACH WAHL ² (25 CL) ODER 1 SOFTDRINK (33 CL) ODER 1 GLAS HAUSWEIN ROT, WEISS, ROSÉ..... | 4,20 € |
| E4 | 2 BIÈRE VOM FASS NACH WAHL ² (25 CL) ODER 2 SOFTDRINKS (33 CL) ODER 1/4 L HAUSWEIN ROT, WEISS, ROSÉ | 7,00 € |
| E5 | 3 BIÈRE VOM FASS NACH WAHL ² (25 CL) ODER 3 SOFTDRINKS (33 CL) ODER 1/2 L HAUSWEIN ROT, WEISS, ROSÉ | 12,00 € |
| E6 | UNBEGRENZTE GETRÄNKE (AUFGEFÜHRT UNTER E3/E4/E5, NUR WÄHREND DES ESSENS)..... | 16,50 € |
| E7 | VERDAUUNGSSCHNAPS, SCHNAPS | 10,00 € |

AUPREIS

- | | | | | | |
|-----------|---|-----------|---|-----------|---|
| S1 | SÜSSSPEISEN
COLONEL LÉON
(ZITRONENSORBET IM GLAS,
MIT WODKA BETRÄUFELT) | S2 | TELLER MIT UNSEREN
4 BELGISCHEN KÄSESORTEN | S3 | KAFFEE ODER TE |
| |  A small, clear glass with a green base and a decorative logo, containing a white, creamy dessert. | |  A white plate topped with various types of cheese, including blue cheese and white cheese, accompanied by a side salad. | |  A white cup filled with coffee, with a saucer and a spoon next to it. |

1 Für bis zu 50 Personen werden die Muscheln in 800-g-Töpfen serviert. Darüber hinaus behält sich die Geschäftsführung das Recht vor, in tiefen Tellern mit Nachschlag zu servieren.

2 Belgische Biere vom Fass: Pils, Weißbier, Blonde.

3 Wenn einer Ihrer Gäste besondere Ernährungswünsche hat, wenden Sie sich bitte an unseren Reservierungsservice.

RESERVIERUNG AUSGEFÜLLT

BITTE AUSGEFÜLLT AN UNS SENDEN

NAME (FIRMA) _____

GROUPE LEON VANLANCKER 1893 SRL
RUE DES BOUCHERS 18
B-1000 BRÜSSEL
WWW.CHEZLEON.BE

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



ADRESSE _____

VERANTWORTLICHER / REISELEITER _____

TELEFON/HANDY _____

E-MAIL _____

UST-IDNR. _____

DATUM _____

UHRZEIT _____

IHRE REFERENZ _____

ANZAHL DER GEDECKE _____

MENÜ _____

MENÜPREIS _____

BEMERKUNGEN _____

SPRACHE DER GÄSTE _____

NATIONALITÄT DER GÄSTE _____

VERTRAULICHER PREIS: JA NEIN

ZAHLUNG: CASH KREDITKARTE RECHNUNG GUTSCHEIN VORAUSZAHLUNG

TIPPS FÜR EINE ERFOLGREICHE VERANSTALTUNG

- BANKETTE, DIE WENIGER ALS 48 STUNDEN VOR DEM VEREINBARTEN TERMIN ABGESAGT WERDEN, WERDEN MIT EINER NO-SHOW-GEBÜHR IN HÖHE VON 50 % DES GESAMTNEN RESERVIERUNGSBETRAGS BERECHNET.
- DIE ENDGÜLTIGE ANZAHL DER TEILNEHMER MUSS 48 STUNDEN VOR DEM TAG DER VERANSTALTUNG MITGETEILT WERDEN, DIESE WIRD ALS DEFINITIV BETRACHTET UND ALS SOLCHE IN RECHNUNG GESTELLT.
- FÜR JEDER ÄNDERUNG DES GERICHTS WÄHREND DER MAHLZEIT WIRD ZUSÄTZLICH EIN AUFPREIS ZUM SPEISEKARTENPREIS BERECHNET.
- BITTE INFORMIEREN SIE UNS ÜBER LEBENSMITTELALLERGIEN UND/ODER BITTEN SIE IN DER RESERVIERUNGSASTELUNG UM WEITERE INFORMATIONEN.
- DIE TISCHE WERDEN 15 MINUTEN ÜBER DIE GEPLANTE ZEIT HINAUS FREIGEHALTEN. NACH ABLAUF DIESER FRIST WIRD DIE GRUPPE JE NACH VERFÜGBARKEIT PLATZIERT.
- IM FALLE EINER VORHERSEHBAREN VERSPÄTUNG ODER EINER DEUTLICHEN ABWEICHUNG DER ANZAHL DER GÄSTE INFORMIEREN SIE BITTE DEN MAÎTRE D'HÔTEL UNTER +32. (0)2.511.14.15.
- EINZELNE RECHNUNG FÜR DIE GESAMTE GRUPPE / ZAHLUNG INSGESAMT FÜR DIE GESAMTE GRUPPE.

Preise inkl. MwSt. und Service.

Allgemeine Geschäftsbedingungen verfügbar unter
www.chezleon.be/cgv.pdf

Realised with the support of Brussels Invest & export".



ETOA

#chezleon1893



petit futé

FIERS DE NOS BIÈRES

