



团体和宴会 菜单

2026年



www.chezleon.be

ETOA



#chezleon1893



pétit futé

FIERS DE NOS BIÈRES



一个家族，一个名字…… 一种传统！

布鲁塞尔大广场曾被让·科克托誉为“豪华剧院”，旁边就是圣岛区。CHEZ LEON（在莱昂家）餐厅位于圣岛区的中心地段，拥有120多年的历史，已成为布鲁塞尔老城区不可错过的地标之一。

我们的餐厅风格简约，服务直爽热情，环境秀美别致，获得了公众的青睐，引得老饕们纷纷驻足。1867年，莱昂·范朗克（Léon Vanlancker）前来经营一家名为“在安特卫普”的小饭馆，几年后才使用自己的名字“Léon”开店。他的餐厅后来变成了比利时美食的象征。经过多年经营，餐厅逐渐发展壮大。

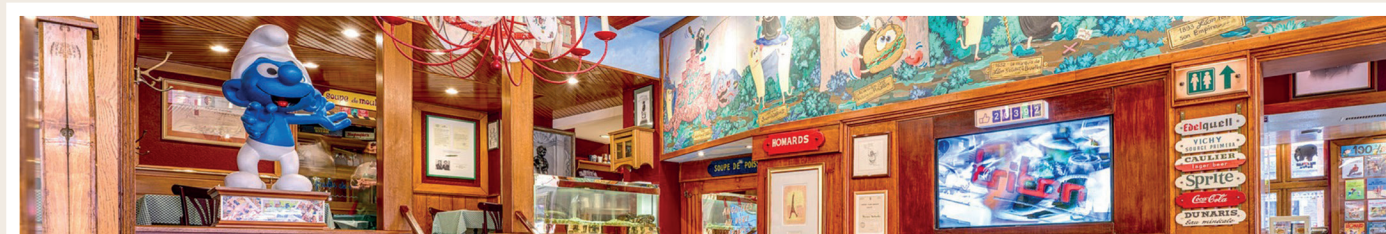
20世纪50年代，特别是1958年世界博览会时，CHEZ LEON餐厅实现了真正的飞跃，布鲁塞尔成了

不容争议的贻贝薯条之都。餐厅从1893年只有5张桌子，发展到现在的9栋楼，420个席位。

这家人气餐厅接待过很多政治、文化和金融界名人以及比利时

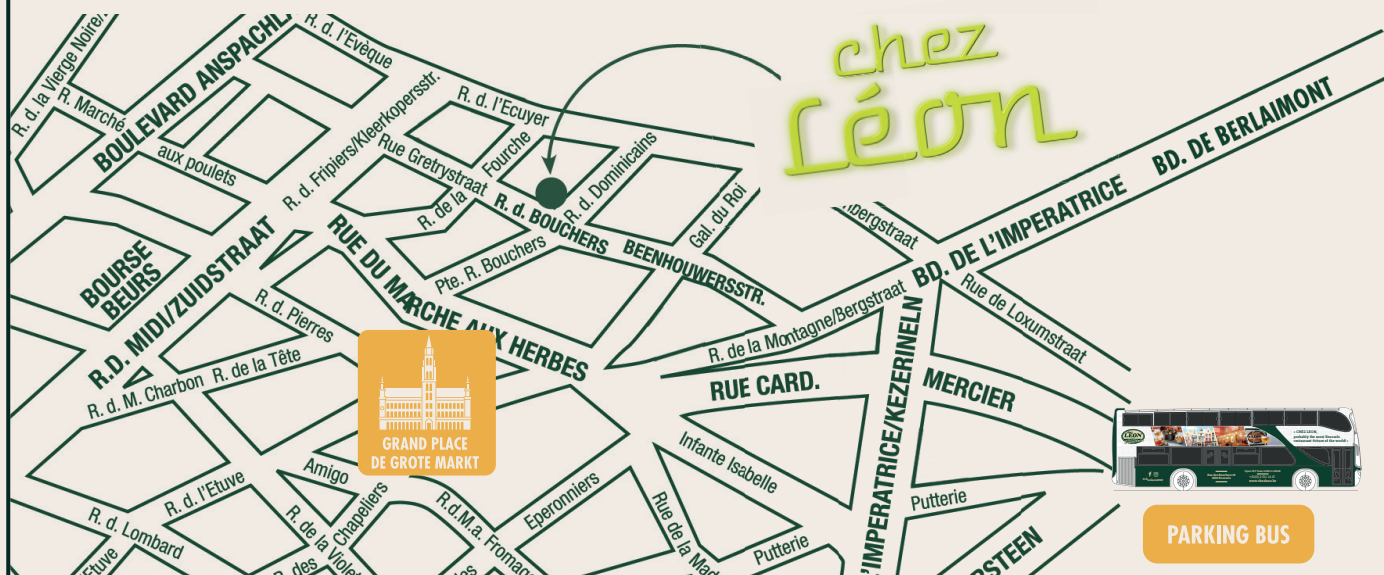
王室成员，从来不缺奇闻轶事。

所有食客在这里至少会品尝一款特制贻贝菜肴。这里也有龙虾、鱼、肉，但真正的行家都偏爱“特色白葡萄酒烩贻贝”，它的做法基本保密，会配上薯条，再加一杯可口的LEON啤酒也是不错的选择。



布鲁塞尔 最古老的餐厅

- 在大广场旁边，距离中央车站和公交停车场3分钟脚程
- 全年无休，每日12:00至23:00营业，周五和周六延至23:30，无中断
- 宴会厅设有空调，可容纳15到230人
- LEON啤酒，金黄爽口，酒体饱满，比利时酿造



權淚歎敬發教

仅限12点至16点时间段

全员只能选同一款套餐

除非存在特殊饮食需求*



需提前3天预订



至少15人

午餐
2道

杂蔬汤
...
肉丸、
番茄酱、薯条

D1 21.⁰⁰ €

午餐
2道

杂蔬汤
...
土豆泥焗小牛肉、
菠菜和乳清干酪

D2 22.⁰⁰ €

午餐
2道

杂蔬汤
...
乡村香肠、
当日蔬菜土豆泥

D3 21.⁰⁰ €

午餐
2道

杂蔬汤
...
土豆泥焗
鳕鱼

D4 22.⁰⁰ €

午餐
2道

杂蔬汤
...
春菜炒羔羊肉、
多菲内奶油焗土豆

D5 22.⁵⁰ €

午餐
2道

杂蔬汤
...
白酱炖小火鸡、
抓饭

D6 21.⁰⁰ €

主菜可替换为素食：那不勒斯风味意面。



免费赠送！

自选酒水（25CL）

1杯比尔森啤酒
或
1杯软饮
或
1杯自酿葡萄酒

周一至周五，节假日除外。
仅限午餐套餐D1至D6。

* 全员只能选同一款套餐，请比宴会日至少提前三天告知，团体规模至少达到15人。
如果来宾存在特殊饮食需求，请联系我们的预订部门，感谢您的配合。



需提前3天预订



至少15人



套餐必须搭配
一款酒水套餐（第7页）

所有风土

快捷套餐

手工思华力肠、
粗粒黄芥末蛋黄酱
...
烤火鸡里脊肉、
欧芹黄油酱、混合沙拉
和炸薯条
...
自制焦糖布丁

D7 25.⁰⁰ €

小于连套餐

龙虾浓汤
...
白葡萄酒烩贻贝、
炸薯条
...
自制鲜果
沙拉

D8 45.⁰⁰ €

12点至23点
全员只能选同一款套餐

除非存在特殊饮食需求*
可按需提供清真套餐

LÉON经典全餐

番茄酿奥斯坦德褐虾
...
白葡萄酒烩贻贝、炸薯条
...
免费赠送：
一杯LÉON啤酒
或 一杯慕斯卡德白葡萄酒
或 一杯软饮

D9 41.⁵⁰ €

纯素套餐

杂蔬汤
...
炖杂蔬、
蒸土豆
...
自制鲜果沙拉

D10 26.⁵⁰ €

素食套餐

自制杂蔬玉米饼、
番茄浓汁
...
豆制品排块、
烤番茄、四季豆、
蒸土豆
...
自制鲜果沙拉
或布鲁塞尔华夫饼配尚蒂伊奶油

D11 30.⁰⁰ €

美食家套餐

青酱鳗鱼
7种香草调味
...
三文鱼佐慕斯琳奶酱、
蒸土豆
...
焦糖烤布蕾

D12 48.⁰⁰ €



马罗勒区套餐

小份布鲁塞尔沙拉：
金玉兰菜
和肉冻状咸肉丁
...
乡村香肠
佐当日蔬菜土豆泥
...
自制巧克力慕斯

D13 26.⁵⁰ €

比利时套餐

奶酪可乐饼、
火腿慕斯琳奶酱
...
啤酒炖烤牛肉、炸薯条
...
意式奶冻配斯派库鲁斯饼干

D14 35.⁰⁰ €

原子球塔套餐

BREUGHEL牌火腿
...
根特式奶油蔬菜浓汤炖
梅赫伦鸡、
蒸土豆
...
布鲁塞尔华夫饼配尚蒂伊奶油**

D15 45.⁰⁰ €

啤酒套餐

拉梅修道院啤酒
焖兔肉
...
覆盆子啤酒
炖小火鸡、
炸薯饼
...
KRIEK樱桃啤酒雪葩

D16 35.⁰⁰ €

酒水 +9.50 €
25CL GEORGES PILS金色啤酒开胃
1杯LÉON啤酒搭配前菜
25CL白啤搭配主菜

贻贝套餐

贻贝汤
或
小份LÉON沙拉：
炸贻贝和胡椒酱
...
白葡萄酒烩贻贝、
炸薯条
...
松露巧克力冰淇淋球

D17 45.00 €

火箭套餐

正宗奶酪焗金玉兰菜
...
贵兹酸啤炖兔腿、
球芽甘蓝
和蒸土豆
...
松露巧克力冰淇淋球

D18 37.00 €



豪华海鲜套餐

LÉON拼盘
(扁壳生蚝、凹壳生蚝、
养殖贻贝、
海螺)
...
奶油蔬菜浓汤炖半只龙虾、
蒸土豆
...
泡芙

D19 87.00 €



鱼类套餐

杂烩鱼汤、
浓辣味蒜泥蛋黄酱、
面包丁、
奶酪碎
...
奶油蔬菜浓汤炖鱼
(比目鱼、三文鱼、
鲑鳟鱼、鳕鱼)
...
覆盆子雪葩

D20 53.50 €

贻贝和意面

贻贝汤
...
LÉON直通粉
(褐虾、贻贝、
蘑菇和奶油)
...
自制巧克力慕斯

D21 28.50 €

开胃菜

1杯LÉON啤酒 25CL +
小口食炸贻贝 / 4人



D22 9.00 €

LÉON小吃

布鲁塞尔华夫饼、
香草冰淇淋、
热巧克力、
尚蒂伊奶油、
意式浓缩咖啡
或茶
(仅限14点至17点时间段)

D23 17.00 €



尊享海鲜套餐

杂烩鱼汤、
浓辣味蒜泥蛋黄酱、面包丁
奶酪碎
...
3只凹壳生蚝、1只红虾、
1只欧洲苦甜狗鸟蛤、
5只养殖贻贝(当季)、
3只海螺、
1只黄道蟹(450克)
...
自制焦糖布丁

D25 66.50 €

儿童套餐

12岁及以下

1份煎蛋卷 或
1/4炸鸡 或
1份意式肉酱面 或
1盘贻贝薯条
...
巧克力慕斯 或
香草冰淇淋
...
1杯软饮
...
棒棒糖

18.50 €

无限畅饮

桶装比利时啤酒、
自酿葡萄酒
与各式软饮

E6 16.50 €



GEORGES
比尔森啤酒
酒精含量5.2%



LÉON
金色啤酒
酒精含量6.50%



软饮
可口可乐、
雪碧、SPA矿泉水.....



BRUGS
白啤
酒精含量4.8%



自酿葡萄酒
红、白、
桃红

就餐期间无限畅饮，必须搭配一款套餐。

* 全员只能选同一款套餐，请比宴会日至少提前三天告知，团体规模至少达到15人。

如果来宾存在特殊饮食需求，请联系我们的预订部门，感谢您的配合。

** 50人以上需要等候更久

混搭套餐

12点至23点

每个团体只能定制一款菜单

如何操作？*

根据本店多选菜单定制您的菜单。

宴会当日，您的每位来宾都将收到一份打印版菜单，在您预选的A、B、C、E中挑选至少3种进行组合。

以下为3种菜单示例

例1		例2		例3	
A1	杂蔬汤 或 小盘混合沙拉 ...	B2	白葡萄酒烩贻贝 ¹ 、 炸薯条 或 半只烤鸡、炸薯条、沙拉 或 炸鱼薯条、塔塔酱 或 啤酒炖烤牛肉、炸薯条 ...	A6	自制奥斯坦德褐虾可乐饼 或 番茄酿奥斯坦德褐虾 ...
B2	白葡萄酒烩贻贝 ¹ 、 炸薯条 或 半只烤鸡、炸薯条、沙拉 或 炸鱼薯条、塔塔酱 或 啤酒炖烤牛肉、炸薯条 ...	C4	焦糖烤布蕾 或 泡芙 ...	B4	白葡萄酒烩贻贝 ¹ 、 炸薯条 或 韭葱鲈鱼、公爵夫人土豆泥 或 浇酒火烧牛排、胡椒酱、炸薯条 或 奶油蔬菜浓汤炖鱼、蒸土豆 ...
C3	松露巧克力冰淇淋球 或 鲜果沙拉	E3	1杯 自选桶装啤酒 ² （25CL） 或 1杯软饮（33CL） 或 1杯自酿（红、白、桃红）葡萄酒	C1	自制巧克力慕斯 或 自制焦糖布丁..
				E7	餐后酒、蒸馏水果酒

A

前菜

A1	杂蔬汤 或 小盘混合沙拉.....	4. 50€
A2	手工思华力肠、粗粒黄芥末蛋黄酱 或 贻贝汤.....	8. 00€
A3	洋葱汤 或 海鲜汤 或 盘装白葡萄酒烩贻贝（250克）**.....	11. 00€
A4	2个自制奶酪可乐饼 或 小份布鲁塞尔沙拉（猪油和金玉兰菜）.....	13. 00€
A5	双色可乐饼：虾肉和奶酪 或 BREUGHEL火腿.....	15. 50€
A6	自制奥斯坦德褐虾可乐饼（2个） 或 BREUGHEL火腿.....	18. 50€
A7	龙虾浓汤 或 蒜香黄油贻贝 或 番茄酿奥斯坦德褐虾.....	€ 19. 00

* 请比宴会日至少提前三天告知，团体规模至少达到15人。

** 对于50人以上的团体，本店保留以小锅盛装500克供两位客人分食的权利。

B 主菜

- B1** 1/2只烤鸡、炸薯条、沙拉 或 炸鱼薯条、塔塔酱
或 布鲁塞尔风味肉丸、炸薯条..... 20.00€
- B2** 白葡萄酒烩贻贝、炸薯条 或 半只烤鸡、炸薯条、沙拉
或 炸鱼薯条、塔塔酱 或 啤酒炖烤牛肉、炸薯条..... 22.00€
- B3** 白葡萄酒烩贻贝¹、炸薯条 或 烤后腿肉牛排、炸薯条和、欧芹黄油酱
或 根特式奶油蔬菜浓汤炖禽肉、蒸土豆..... € 26.50
- B4** 白葡萄酒烩贻贝¹、炸薯条 或 韭葱鲑鱼、公爵夫人土豆泥
或 浇酒火烧牛排、胡椒酱、炸薯条 或 奶油蔬菜浓汤炖鱼、蒸土豆..... 32.00€
- *上述餐点可提供素食选项：那不勒斯风味意面（B1至B4）**

C 甜点

- C1** 自制巧克力慕斯 或 焦糖布丁..... 7.00€
- C2** 蛋白霜冰淇淋佐尚蒂伊奶油 或 布鲁塞尔华夫饼佐尚蒂伊奶油 （需要久等）..... 9.50€
- C3** 松露巧克力冰淇淋球 或 鲜果沙拉..... 10.00€
- C4** 泡芙 或 焦糖烤布蕾..... 10.50€

E 酒水

- E1** 开胃酒（马天尼、GANCIA起泡酒、夏朗德烈性葡萄甜酒、波特酒、雪莉酒、基尔酒、桶装啤酒、CAVA起泡酒）..... € 8.00
- E2** 开胃酒（威士忌、金酒、伏特加、高脚杯装香槟、马天尼、GANCIA起泡酒、夏朗德烈性葡萄甜酒、波特酒、雪莉酒、基尔酒、桶装啤酒、CAVA起泡酒）..... € 12.50
- E3** 自选1杯桶装啤酒²（25CL）或 1杯软饮（33CL）或 1杯自酿（红、白、桃红）葡萄酒..... 4.20€
- E4** 自选2杯桶装啤酒²（25CL）或 2杯软饮（33CL）或 1/4升自酿（红、白、桃红）葡萄酒..... 7.00€
- E5** 自选3杯桶装啤酒²（25CL）或 3杯软饮（33CL）或 1/2升自酿（红、白、桃红）葡萄酒..... 12.00€
- E6** 畅饮
（桶装比利时啤酒、自酿葡萄酒和软饮，仅限用餐期间）..... 16.50€
- E7** 餐后酒、蒸馏水果酒..... € 10.00

S 附加

- S1** 餐间小点
LÉON上校
（柠檬雪葩球淋伏特加）

€ 6.50



- S2** 比利时四色奶酪拼盘

€ 10.00



- S3** 咖啡或茶

€ 2.60



- 对于50人以下的团体，贻贝盛在容量800克的锅中。对于50人以上的团体，本店保留以沙拉碗盛装并重新加热的权利。
- 桶装啤酒：比尔森、白、金。
- 如果来宾存在特殊饮食需求，请联系我们的预订部门，感谢您的配合。

请妥善填写并寄给我们

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



#chezleon1893

(公司) 名称 _____

地址 _____ 负

责人/领队 _____

电话/手机 _____

电子邮箱 _____

增值税号 _____

日期 _____

时间 _____

您的预约编号 _____

人数 _____

套餐 _____

套餐价格 _____

留言 _____

来宾会话语言 _____

来宾国籍 _____

机密价格: ☐ 是 ☐ 否

付款方式: ☐ 现金 ☐ 信用卡 ☐ 发票 ☐ 优惠券 ☐ 预付

助您宴会成功的温馨提示

- 在预订日期之前48小时内取消的宴会，将会收取失约费用，高达全部预订金额的50%。
- 宴会出席者的最终数目应当比宴会日提前48小时告知，该数目将作为最终记录，我们将据此收费。
- 就餐期间如发生任何点餐变动，我们将当场根据菜单价格额外收费。
- 请向本店预订部门说明食物过敏情况和/或询问更多信息，我们感谢您的配合。
- 预约时间过后，桌位只保留15分钟。团体如在15分钟后到场，我们将根据现场情况安排就座。
- 如存在可预见的迟到或显著的来宾人数变动，需要提前告知餐厅领班，请致电+32. (0) 2. 511. 14. 15。
- 全团仅有一份账单/全团仅可一次支付。

价格含增值税及服务费。
一般销售条款请参阅 www.chezleon.be/cgv.pdf

由布鲁塞尔外国投资与贸易促进局提供支持。。

