



Groupes et Banquets

2026



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 cœur de ce quartier, le Restaurant « CHEZ LEON » existe depuis plus de 120 ans et est devenu un des monuments incontournables du vieux Bruxelles.

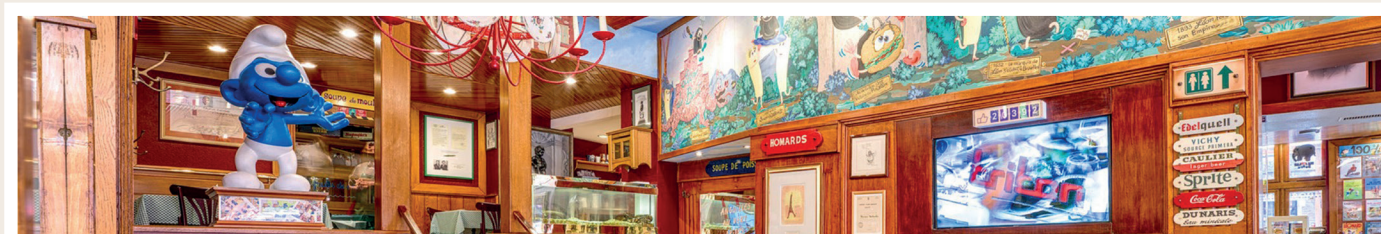
Notre restaurant, par sa simplicité, son accueil direct et chaleureux ainsi que son atmosphère pittoresque, a su capter la sympathie du public et la halte du gourmand. En 1867, Léon Vanlancker s'installe pour exploiter un restaurant baptisé « A la Ville d'Anvers » avant d'ouvrir, quelques années plus 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.

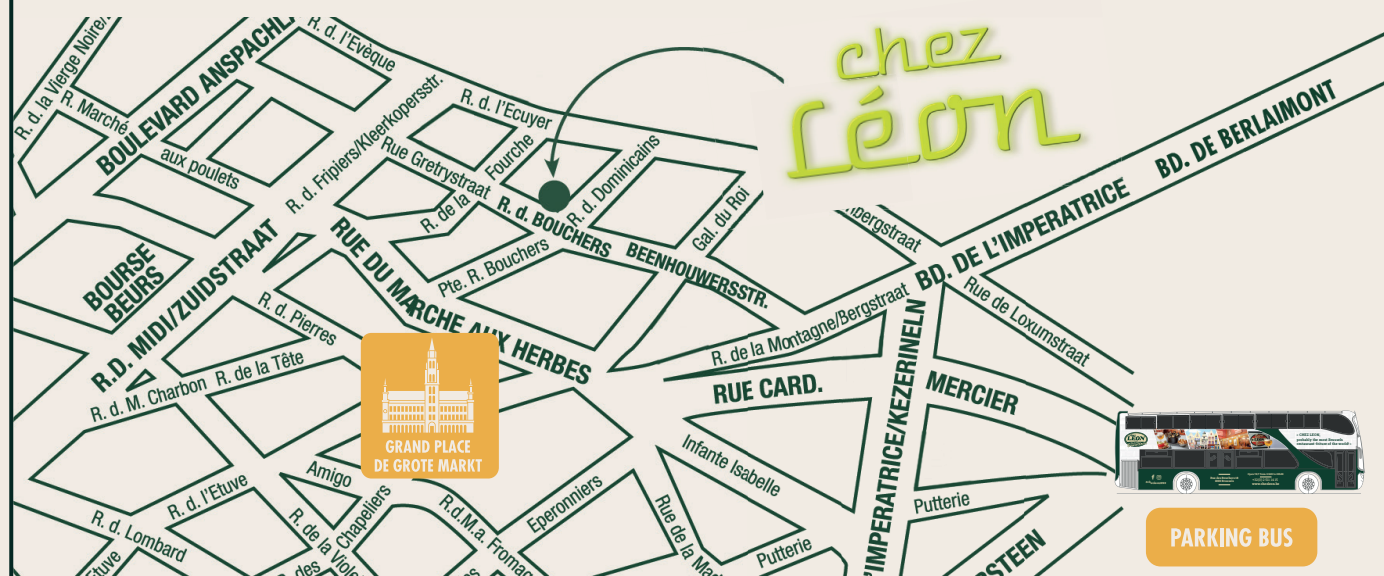
Les anecdotes fourmillent à propos de ce restaurant populaire qui a accueilli toutes les personnalités du monde politique, culturel et financier, ainsi que des membres de la Famille Royale de Belgique.

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.



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 AUX LÉGUMES

...

LES BOULETTES,
SAUCE TOMATE, POMMES FRITES

D1 21.00€

LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE AUX LÉGUMES

...

PARMENTIER DE VEAU,
ÉPINARDS ET RICOTTA

D2 22.00€

LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE AUX LÉGUMES

...

LA SAUCISSE DE CAMPAGNE,
STOEMP DU JOUR

D3 21.00€

LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE AUX LÉGUMES

...

PARMENTIER
DE CABILLAUD

D4 22.00€

LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE AUX LÉGUMES

...

LE SAUTÉ D'AGNEAU PRINTANIER,
GRATIN DAUPHINOIS

D5 22.50€

LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE AUX LÉGUMES

...

LA BLANQUETTE DE DINDONNEAU,
RIZ PILAF

D6 21.00€

Alternative végétarienne comme plat principal : spaghetti à la Napolitaine.



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



À RÉSERVER 3 JOURS AVANT
.....



15 COUVERTS MINIMUM
.....



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

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 CARAMEL MAISON

D7 25.00€

MENU MANNEKEN-PIS

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

D8 45.00€

DE 12H À 23H
1 SEUL ET
MÊME MENU
POUR TOUS

SAUF RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIAL*
MENU HALAL DISPONIBLE SUR DEMANDE

LE CLASSIQUE COMPLET LÉON

LA TOMATE GARNIE
AUX CREVETTES GRISES D'OSTENDE
...
LES MOULES MARINIÈRES, POMMES FRITES
...
OFFERT:
UNE BIÈRE LÉON
OU UN BALLON DE MUSCADET
OU UNE BOISSON SOFT

D9 41.50€

MENU VEGAN

LE POTAGE AUX LÉGUMES
...
LES LÉGUMES BRAISÉS,
POMMES VAPEUR
...
LA SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

D10 26.50€

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
OU LA GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY

D11 30.00€

LE GASTRONOME

LES ANGUILLES AU VERT
AUX 7 HERBES
...
SAUMON SAUCE MOUSSELINE
POMMES VAPEUR
...
CRÈME BRULÉE

D12 48.00€



MENU MAROLLES

LA PETITE SALADE BRUXELLOISE
AUX CHICONS
ET LARDONS EN CHAUD-FROID
...
LES SAUCISSES DE CAMPAGNE,
ACCOMPAGNÉES DU STOEMP
AUX LÉGUMES DU JOUR
...
LA MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

D13 26.50€

MENU BELGE

FONDU AU FROMAGE,
MOUSSELINE AU JAMBON
...
LA CARBONNADE DE BOEUF
À LA FLAMANDE ET POMMES FRITES
...
PANNA COTTA SPECULOOS

D14 35.00€

MENU ATOMIUM

LE JAMBON BREUGHEL
...
LE WATERZOOI DE COUCOU DE
MALINES PRÉPARÉ À LA GANTOISE,
POMMES VAPEUR
...
LA GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY**

D15 45.00€

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 35.00€

OPTION BOISSONS +9.50€
25CL DE BIÈRE BLONDE GEORGES PILS À L'APÉRITIF
1 BIÈRE LÉON EN ENTRÉE
25CL DE BIÈRE BLANCHE EN PLAT

MENU MOULES

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

D17 45.00€

MENU FUSÉE

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

D18 37.00€



MENU FRUITS DE MER DELUXE

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

D19 87.00€



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 53.50€

MOULES & PÂTES

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

D21 28.50€

L'APÉRITIF

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



D22 9.00€

LE GOÛTER DE LÉON

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

D23 17.00€



FRUITS DE MER PRESTIGE

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

D25 66.50€

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

1 OMELETTE FRITES OU
1/4 POULET FRITES OU
1 SPAGHETTI BOLOGNAISE OU
1 ASSIETTE DE MOULES AVEC FRITES
...
MOUSSE AU CHOCOLAT OU
GLACE VANILLE
...
1 BOISSON SOFT
...
LA SUCETTE

18.50€

BOISSONS À VOLONTÉ

BIÈRES BELGES AU FÛT,
VINS MAISON
ET BOISSONS SOFT

E6 16.50€



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.

** Temps d'attente supplémentaire 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 PARM
VOTRE PRÉSELECTION DE MINIMUM 3 COMBINAISONS
ENTRE A, B, C, E.

VOICI 3 EXEMPLES DE MENUS

EXEMPLE 1

- A1** POTAGE AUX LÉGUMES
OU PETITE ASSIETTE DE
SALADE MÉLANGÉES
...
- B2** MOULES MARINIÈRES¹
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 MARINIÈRES¹
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** CREME BRULÉE
OU PROFITEROLES
...
- E3** 1 BIÈRE AU FÛT
AU CHOIX² (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 TOMATE AUX CREVETTES GRISES
...
- B4** MOULES AU VIN BLANC¹
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 CARAMEL MAISON
...
- E7** DIGESTIFS, EAUX DE VIE

A ENTRÉES

- A1** POTAGE AUX LÉGUMES OU PETITE ASSIETTE DE SALADES MÉLANGÉES 4.50€
- A2** CERVELAT ARTISANAL, MAYONNAISE AUX GRAINES DE MOUTARDE OU SOUPE DE MOULES 8.00€
- A3** SOUPE D'OIGNONS OU SOUPE DU PÊCHEUR OU ASSIETTE DE MOULES MARINIÈRES (250 GR)** 11.00€
- A4** 2 CROQUETTES MAISON AU FROMAGE OU PETITE SALADE BRUXELLOISE (LARD & CHICON) 13.00€
- A5** DUO DE CROQUETTES AUX CREVETTES ET AU FROMAGE OU JAMBON BREUGHEL 15.50€
- A6** CROQUETTES MAISON AUX CREVETTES GRISES D'OSTENDE (2 PIÈCES) OU TOMATE AUX CREVETTES GRISES 18.50€
- A7** BISQUE DE HOMARD OU MOULES AU BEURRE À L'AIL OU TOMATE AUX CREVETTES GRISES D'OSTENDE 19.00€

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

** 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 FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE
OU BOULETTE À LA BRUXELLOISE, POMMES FRITES 20.00€
- B2** MOULES MARINIÈRES¹, 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 22.00€
- B3** MOULES AU VIN BLANC¹, POMMES FRITES OU RUMSTEAK GRILLÉ, POMMES FRITES ET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
OU WATERZOOÏ DE VOLAILLE À LA GANTOISE, POMMES VAPEUR 26.50€
- B4** MOULES AU VIN BLANC¹, POMMES FRITES OU LOTTE AUX POIREAUX, POMMES DUCHESSE
OU STEAK FLAMBÉ, SAUCE AU POIVRE ET POMMES FRITES OU WATERZOOÏ DE POISSONS, POMMES VAPEUR (*) 32.00€
- * Une option végétarienne est disponible pour les plats ci-dessus : Spaghetti à la Napolitaine : (de B1 à B4)

C DESSERTS

- C1** MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON OU CRÈME CARAMEL MAISON 7.00€
- C2** MERINGUE GLACÉE CHANTILLY OU GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY (TEMPS D'ATTENTE SUPPLÉMENTAIRE) 9.50€
- C3** TRUFFE GLACÉE AU CHOCOLAT OU SALADE DE FRUITS FRAIS 10.00€
- C4** PROFITEROLES OU CREME BRULEE 10.50€

E BOISSONS

- E1** APÉRITIF (MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, BIÈRES AU FÛT, CAVA) 8,00€
- E2** APÉRITIF (WHISKY'S, GIN, VODKA, COUPE DE CHAMPAGNE, MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO,
SHERRY, KIR, BIÈRES AU FÛT, CAVA) 12.50€
- E3** 1 BIÈRE AU FÛT AU CHOIX² (25CL) OU 1 BOISSON SOFT (33CL) OU 1 VERRE DE VIN MAISON ROUGE, BLANC, ROSÉ 4.20€
- E4** 2 BIÈRES AU FÛT AU CHOIX² (25CL) OU 2 BOISSONS SOFT (33CL) OU 1/4 L. VIN MAISON ROUGE, BLANC, ROSÉ 7.00€
- E5** 3 BIÈRES AU FÛT AU CHOIX² (25CL) OU 3 BOISSONS SOFT (33CL) OU 1/2 L. VIN MAISON ROUGE, BLANC, ROSÉ 12.00€
- E6** BOISSONS À VOLONTÉ
(BIÈRES BELGES AU FÛT, VINS MAISON ET BOISSONS SOFT, UNIQUEMENT DURANT LE REPAS) 16.50€
- E7** DIGESTIFS, EAUX-DE VIE 10.00€

S SUPPLÉMENTS

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

6.50€


- S2** ASSIETTE DE NOS
4 FROMAGES
BELGES

10.00€


- S3** CAFÉ OU THÉ

2.60€



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.

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

Bon de Réservation

GROUPE 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 / TOUR LEADER _____

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 DES FRAIS DE NON-REPRÉSENTATION, À HAUTEUR DE 50% DU MONTANT TOTAL DE LA RÉSERVATION.
- 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

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



ETOA

  #chezleon1893



 **petit futé**

 **FIERS DE NOS BIÈRES**

