



CUISINE BELGE DEPUIS 1893



2017
brusselicious
belgian cuisine label
www.visitbrussels



Groupes et Banquets Prix 2018

— www.chezleon.be —



Une famille, un prénom ... une tradition !

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.

Rudy VANLANCKER

- CHEZ LEON est 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
- ouvert tous les jours de l'année, de 11h30 à 23h00, sans interruption
- salles de banquet avec air-conditionné ; capacité de 18 à 230 personnes
- la Bière LEON, blonde rafraîchissante et généreuse, brassée en Belgique

**Bon à
savoir**



1 SEUL ET MÊME MENU POUR TOUS

À communiquer 3 JOURS MIN. AVANT LA DATE DU BANQUET GROUPES DE 15 COUVERTS MINIMUM

1
SEUL MENU

Nos formules Lunch

LUNCH SERVICE uniquement de

11h30 ➔ 15h00



OFFERT

Drink (25cl) : 1 bière pils,
1 soft ou 1 verre de vin Maison

Du lundi au vendredi,
sauf jour férié.
Exclusivement pour
les menus D1 à D6.

D1

Le LUNCH à 14,95 €

Le Potage du Jour

Les Boulettes, Sauce Tomate, Frites

La Mousse au Chocolat Maison

D2

Le LUNCH à 14,95 €

Le Potage du Jour

Parmentier de Veau,
épinards et Ricotta

La Mousse au Chocolat Maison

D3

Le LUNCH à 14,95 €

Le Potage du Jour

La Saucisse de Campagne,
Stoemp du Jour

La Mousse au Chocolat Maison

D4

Le LUNCH à 14,95 €

Le Potage du Jour

Parmentier de Cabillaud

La Crème au Caramel Maison



D5

Le LUNCH à 14,95 €

Le Potage du Jour

Le Sauté d'Agneau Printanier,
Gratin Dauphinois

La Crème au Caramel Maison

D6

Le LUNCH à 14,95 €

Le Potage du Jour

La Blanquette de Dindonneau,
Riz Pilaf

La Crème au Caramel Maison

1 €

de supplément
par personne :
PETITE SALADE MIXTE
au lieu du potage

1 SEUL ET MÊME MENU POUR TOUS

À communiquer 3 JOURS MIN. AVANT LA DATE DU BANQUET GROUPES DE 15 COUVERTS MINIMUM

**MIDI
ET
SOIR**

Menus du terroir

D22

L'APÉRITIF à 6,50€

1 Bière Léon et mise en Bouche de Moules Friture



D7

LE RAPIDE à 17,50 €

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

D8

LE MENU

« PÉKIN-BRUXELLES » à 29,95 €

La Bisque de Homard ***
Les Moules Marinières, Pommes Frites ***
La Salade de Fruits Frais Maison

D14

LE MENU BELGE à 23,75 €

Fondu au fromage,
Mousseline au Jambon ***
La Carbonnade de Boeuf
à la Bière Brune et Pommes Frites ***
Fondant au chocolat, Crème Anglaise

D9



Un succès depuis 1958 !

LE CLASSIQUE COMPLET LÉON à 27,75 €

La Tomate Garnie
aux Crevettes Grises d'Ostende ***
Les Moules Marinières, Pommes Frites ***

Offert: une Bière Léon ou un Ballon de Muscadet ou un soft drink

B

Ce Menu à 28,25 €
sélection de boissons incluses
2 Bières Blondes ou 2 Bières Brunes

D15

LE MENU BELGE à 35,00 €

Le Jambon Breughel ***
La Croquette
aux Crevettes Grises d'Ostende ***
Le Waterzooi de Coucou de Malines
préparé à la Gantoise, Pommes Vapeur ***
La Gaufre de Bruxelles Chantilly
(10 minutes d'attente au-delà de 50 pax)

B

Ce Menu à 43,50 €
sélection de vin inclus
1/3 btle de Pinot Blanc d'Alsace

D12

LE GASTRONOME à 32,95 €

Les Anguilles au Vert aux 7 Herbes ***
Saumon Sauce Mousseline
Pommes Vapeur ***
Tartelette aux fruits des bois,
meringue

B

Ce Menu à 41,50 €
sélection de vin inclus
1/3 btle Chardonnay, Los Vascos Domaines
Barons de Rothschild (Lafite)

D13

LE MENU BELGE à 20,00 €

La Petite Salade Bruxelloise aux
Chicons et Lardons en Chaud-froid ***
Les Saucisses Poêlées accompagnées
du Stoemp aux Légumes du Jour ***
La Mousse au Chocolat Maison

B

Ce Menu à 23,00 €
sélection de boisson incluse
1 Bière Pils ou 1 soft drink ou 1 verre de
vin Maison rouge ou blanc ou rosé

D10

LE MENU VÉGÉTARIEN à 17,50 €

Le Potage du jour aux légumes frais ***
La Grande Assiette de Salades Variées,
Haricots Verts, Tomate,
Sauce Vinaigrette ***
La Gaufre de Bruxelles Chantilly

D11

LE MENU VÉGÉTARIEN à 21,50 €

Tortilla Maison aux légumes,
coulis de Tomate ***
Le Steak de Soja, Tomates Grillées,
Haricots Verts, Pommes Vapeur ***
La Salade de Fruits Frais Maison

D16

LE MENU « BIÈRE » à 25,00 €

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

B

Ce Menu avec ses bières
à 32,50 €
25cl de Bière Blonde à l'apéritif
25cl de Bière Brune en entrée
25cl de Bière Kriek en plat

1 SEUL ET MÊME MENU POUR TOUS

À communiquer 3 JOURS MIN. AVANT LA DATE DU BANQUET GROUPES DE 15 COUVERTS MINIMUM

1 SEUL MENU

MIDI
ET
SOIR

Menus du terroir

E6

PROFITEZ DE NOTRE FORMULE DE BOISSONS À VOLONTÉ



« GEORGES »
BIÈRE PILS
5,20% ALC.

GRIMBERGEN BIÈRE
BRUNE D'ABBAYE
6,25% ALC.

BRUGS
BIÈRE BLANCHE
4,8% ALC.

« LA LÉON »
BIÈRE BLONDE
6,50% ALC.

SOFT

VINS MAISON

Nos bières belges au fût, vins maison (rouge, blanc et rosé) et soft drinks

SERVICE ILLIMITÉ PENDANT LE REPAS, VALABLE UNIQUEMENT AVEC UN MENU

12,50€
« ALL IN »

D17

LE MENU « MOULES » à 34,15 €

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

B

Ce Menu à 42,50 €
sélection de vin inclus
1/3 btle de Pinot Gris d'Alsace

D19

LE MENU FRUITS DE MER DELUXE à 65,00 €



Assiette Léon
(Huîtres Plates,
Huîtres Creuses,
Moules Parquées,
Escargots de Mer) ***

Le Demi-Homard
en Waterzooï, Pommes Vapeur ***

L'Eventail de Pâtisseries

B

Ce Menu à 80,00 €
sélection de vin inclus
1/3 btle Chablis, L. Domaine Laroche

D21

LE MENU « MOULES & PASTA » à 20,00 €

La Soupe de Moules ***
Les Spaghetti Léon (Crevettes Grises,
Moules, Champignons et Crème) ***
La Mousse au Chocolat Maison

D23

LE GOÛTER DE LÉON (Uniquement entre 14h et 17h)



à 12,50 €

La Gaufre de Bruxelles,
Glace vanille,
Chocolat chaud,
Chantilly,
Café Espresso

D18

LE MENU PAJOTTENLAND à 26,50 €

Le Vrai Chicon au Gratin ***
La Cuisse de Lapin à la Gueuze,
Choux de Bruxelles
et Pommes Vapeur ***
La Truffe Glacée au Chocolat Belge

B

Ce Menu à 35,00 €
sélection de vin inclus
1/3 btle Côtes du Rhône
'Caprice d'Antoine'

D20

LE MENU « POISSONS » à 37,50 €

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

B

Ce Menu à 45,00 €
sélection de vin inclus
1/3 Muscadet sur Lie «Cuvée Léon»

D25

LE MENU FRUITS DE MER PRESTIGE à 47,00 €

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

MIDI ET SOIR

À communiquer 3 JOURS MIN. AVANT LA DATE DU BANQUET GROUPES DE 15 COUVERTS MINIMUM

Choix multiples

1 Entrées

A1	3,25 €	Potage aux Légumes <u>ou</u> Petite assiette de salades mélangées
A2	5,50 €	Cervelat artisanal, mayonnaise aux graines de moutarde <u>ou</u> Soupe de moules
A3	7,70 €	Soupe d'oignons <u>ou</u> Soupe du pêcheur
A4	9,95 €	Duo de Croquettes aux Crevettes et au Fromage <u>ou</u> Filets de Hareng, Crudités
A5	11,00 €	Duo de Croquettes aux Crevettes et au Fromage <u>ou</u> Tomate aux Crevettes Grises d'Ostende
A6	12,50 €	Croquettes Maison aux Crevettes Grises d'Ostende <u>ou</u> Jambon Breughel
A7	12,95 €	Bisque de Homard <u>ou</u> Moules à l'Escargot <u>ou</u> Tomate aux Crevettes Grises d'Ostende

2 Plats

F1 + Entremets 5,00 € : Le Colonel Léon

B1	13,65 €	1/2 Poulet rôti, Pommes Frites et Salade <u>ou</u> Carbonnades de bœuf à la Flamande, Pommes Frites <u>ou</u> Fish and chips, sauce Tartare <u>ou</u> Rumsteak grillé, Pommes Frites et Beurre Maître d'Hôtel
B2	15,25 €	Moules Marinières*, Pommes Frites <u>ou</u> 1/2 Poulet rôti, Pommes Frites et Salade <u>ou</u> Fish and chips, sauce Tartare <u>ou</u> Carbonnades de bœuf à la Flamande, Pommes Frites
B3	18,75 €	Moules au Vin Blanc*, Pommes Frites <u>ou</u> Rumsteak grillé, Pommes Frites et Beurre Maître d'Hôtel <u>ou</u> Waterzooï de Volaille à la Gantoise, Pommes Vapeur
B4	22,00 €	Moules au Vin Blanc*, Pommes Frites <u>ou</u> Lotte aux Poireaux, Pommes Duchesse <u>ou</u> Steak flambé, Sauce au Poivre et Pommes Frites <u>ou</u> Waterzooï de Poissons, Pommes Vapeur

3 Desserts

G1 + Assiette de nos 4 Fromages Belges 7,80 €

C1	5,00 €	Mousse au Chocolat Maison <u>ou</u> Crème Caramel Maison
C2	6,85 €	Gaufre Chantilly <u>ou</u> Meringue Glacée Chantilly
C3	7,25 €	Truffe Glacée au Chocolat <u>ou</u> Salade de Fruits Frais
C4	7,50 €	Tartelette aux fruits des bois, meringue <u>ou</u> Fondant au Chocolat, Crème anglaise

4 Boissons

E1	3,95 €	Apéritif -22° (Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry, Kir, Pils « Georges »)
E2	5,40 €	Apéritif +22° (J&B, Johnnie Walker, Jameson, Smirnoff, Bière "Léon")
E3	3,00 €	1 bière au fût au choix** (25cl) <u>ou</u> 1 boisson soft (25cl) <u>ou</u> 1 verre de vin Maison rouge, blanc, rosé
E4	5,00 €	2 bières au fût au choix** (25cl) <u>ou</u> 2 boissons soft (25cl) <u>ou</u> 1/4 lt vin Maison rouge, blanc, rosé
E5	8,65 €	3 bières au fût au choix** (25cl) <u>ou</u> 3 boissons soft (25cl) <u>ou</u> 1/2 lt vin Maison rouge, blanc, rosé
E6	12,50 €	Boissons à volonté (celles reprises en E3/E4/E5, et ce uniquement durant le repas)
E7	2,25 €	Café Expresso <u>ou</u> Thé
E8	7,25 €	Pousse-Café

* Les moules sont servies en casserole de 800 gr jusqu'à 50 pax.
Au-delà, la direction se réserve le droit de servir en assiette avec repasse.

** Bières belges au fût : Pils, Blanche, Blonde, Brune.

MIDI ET SOIR

À communiquer 3 JOURS MIN. AVANT LA DATE DU BANQUET GROUPES DE 15 COUVERTS MINIMUM

Choix multiples

Composez votre menu sur base de nos menus à choix multiples. Ce menu sera imprimé et remis aux participants qui auront ainsi l'avantage du choix sur place parmi les plats sélectionnés.



Modèle de menu

Chez Léon « La vie est belle »

1

Duo de Croquettes Maison
ou
Tomate aux Crevettes, Grises d'Ostende

2

Moules au Vin Blanc,
Pommes Frites
ou
Rumsteak grillé, Pommes Frites
et Beurre Maître d'Hôtel
ou
Waterzooï de Volaille à la Gantoise,
Pommes Vapeur

3

Gaufre Chantilly
ou
Meringue Glacée Chantilly

4

1 Bière au Fût au choix (25cl)
ou 1 Boisson Soft (25cl)
ou 1 Verre de Vin Maison rouge, blanc, rosé

Bon Appétit !



3 COMBINAISONS
MINIMUM

BON DE RÉSERVATION À RENVOYER COMPLÉTÉ ET SIGNÉ

welcome@leon1893.com

Tel : +32 (0)2 511 14 15

Fax : +32 (0)2 514 02 31

GROUPE LEON VANLANCKER 1893 S.A.

Rue des Bouchers 18

1000 BRUXELLES

www.chezleon.be

Nom (Société)
Responsable
Adresse
Téléphone / GSM
Téléfax
E-mail
T.V.A.
Date
Heure
Votre référence
Nombre de couverts
Menu
Prix du menu
Langue des invités

Prix TVA et service inclus

Prix confidentiel : Oui / Non

Dessert inclus : Oui / Non

Boissons incluses : Oui / Non

Paiement : Cash / Carte de credit / Facture / Voucher / Pré-paiement

Conseils pour un banquet réussi

Bon
à
savoir

- 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 à votre chef de rang.
- 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.
- Paiement global pour l'ensemble du groupe.