



成立于 1893 年的比利时餐厅



团体和宴会菜单

2021 年价格

www.chezleon.be

ETOA



#chezleon1893



petit futé

FIERS DE NOS BIÈRES





一个家庭，一个名字……一脉传统！

圣岛区与曾被科克托誉为“豪华剧院”的布鲁塞尔大广场相隔一步之遥。在这个区的中心 CHEZ LEON（法文店名，意为“在 Léon 家”）餐厅拥有 120 多年的历史，已成为布鲁塞尔不可错过的名胜之一。

我们的餐厅风格简约，服务朴实而热情，环境秀美别致，获得了公众的青睐和美食家的关注。早在 1867 年，Léon Vanlancker 搬来此地，先是开了一家名叫“在安特卫普”的小饭馆，几年后才使用自己的名字 Léon 命名餐厅。时光流逝，餐厅壮大，Léon 变成了比利时美食的象征。

20 世纪 50 年代，特别是 1958 年世界博览会时，CHEZ LEON 餐厅得以真正名噪天下，同时布鲁塞尔成了无可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 座。

这家广受欢迎的餐厅接待过很多政治、文化和金融界的名人以及比利时王室成员，从来不缺奇闻轶事。

大家都来品尝这里的贻贝菜肴。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，这道半秘方菜肴会配上薯条，或许再来一杯美味的 LEON 啤酒。

我们最后感谢您的光临，祝您好胃口。

Kevin VANLANCKER

CHEZ LEON

历史悠久的布鲁塞尔餐厅

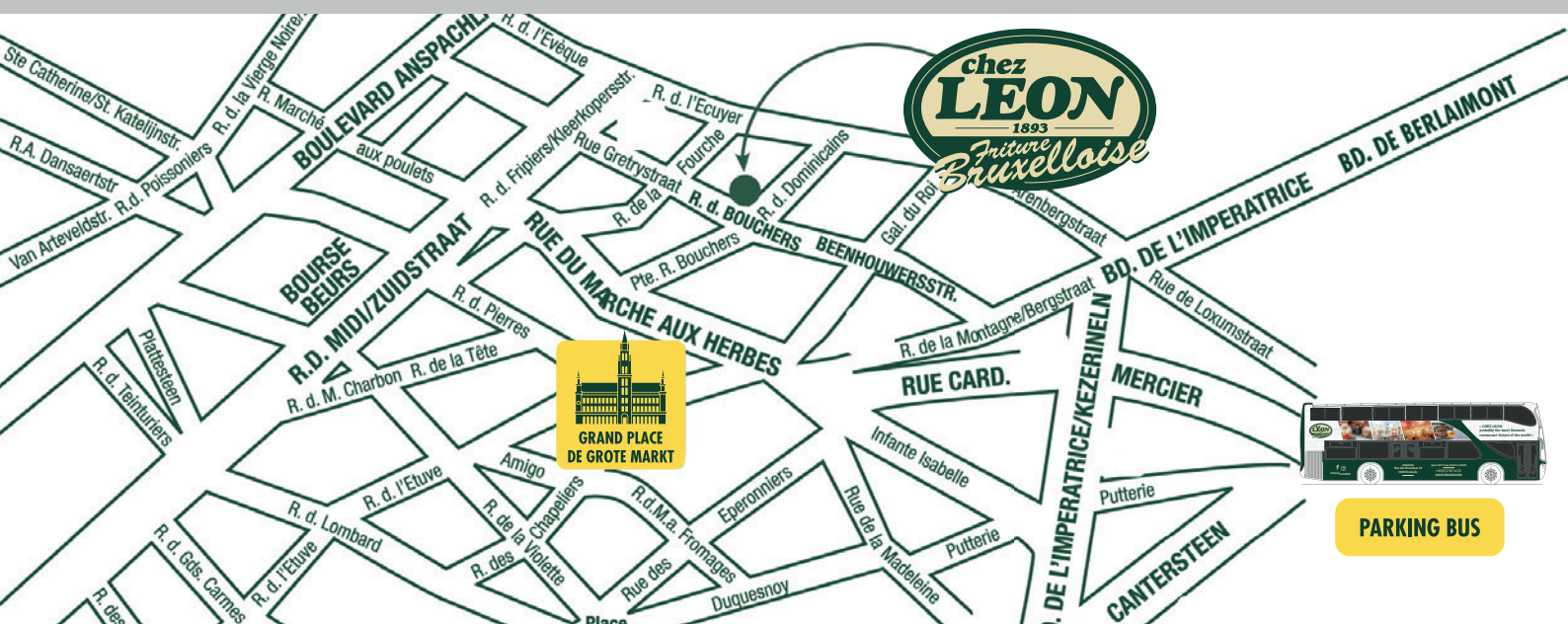
相关信息

 在大广场旁边，距离中央车站和公交停车场 3 分钟脚程

 可提供空调宴会厅，可容纳 15 到 230 人

 每天 11:30 至 23:00 营业，周五及周六延至 23:30，全年无休

 LEON 啤酒，色泽金黄，饱满爽口，比利时酿造



所有人共用唯一一款菜单

特殊饮食需求除外*

📅 宴会日前至少提前 3 天预订

🍴 15 位以上团体

午间套餐专享

☀ 11:30 至 16:00 限时供应

D1

午餐 2 道 14.15 €

每日例汤



肉丸、番茄酱、炸薯条

D2

午餐 2 道 15.45 €

每日例汤



小牛肉焗土豆、
菠菜和里科塔干酪

D3

午餐 2 道 14.15 €

每日例汤



田园香肠、当日土豆泥

D4

午餐 2 道 15.45 €

每日例汤



鳕鱼焗土豆

D5

午餐 2 道 15.45 €

每日例汤



春蔬炒羊羔肉、奶香焗土豆

D6

午餐 2 道 15.45 €

每日例汤



炖小火鸡、抓饭



3

1 €
+ 1.50

每人加价 1.5 欧元

选择一款甜品搭配您的午间套餐

或

自制巧克力慕斯
自制焦糖布丁

NEW



每人加 1 欧元：
小盘混合沙拉替代例汤



饮料 (25 cl) :

或
或

1 杯比尔森啤酒
1 杯软饮料
1 杯自酿葡萄酒

星期一至星期五，节假日除外。午间套餐 D1 至 D6 专享。

赠送

* 全员共用同一款菜单，至少提前 3 个工作日预订宴会，面向 15 席以上团队。

如果您的宾客有特殊饮食需求，请务必告知我们的预订部门，感谢配合。

所有人共用唯一一款菜单

特殊饮食需求除外*

📅 宴会日前至少提前 3 天预订

🍴 15 位以上团体

🍷 所有本地风土套餐均可搭配
优惠饮料组合（参见本手册第 7 页）



D7 快餐 18.50 €

手工短香肠配芥末籽蛋黄酱
🍴
烤火鸡里脊
香草黄油、混合沙拉和炸薯条
🍴
自制焦糖布丁

D8 “北京-布鲁塞尔” 31.45 €

龙虾浓汤
🍴
白葡萄酒烩贻贝、炸薯条
🍴
自制鲜果沙拉

D14 比利时套餐 24.95 €

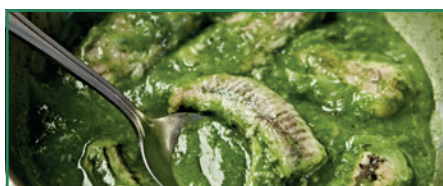
炸奶酪条、
火腿慕斯琳奶油酱
🍴
棕色啤酒炖牛肉和炸薯条
🍴
焦糖肉桂饼干奶冻

D10 素食套餐 18.50 €

当日时鲜蔬菜汤
🍴
大盘多样沙拉、青刀豆、番茄、
酸醋调味酱
🍴
尚蒂伊奶油布鲁塞尔华夫饼

D22 开胃酒 6.50 €

1 杯 LÉON 啤酒
🍴
炸贻贝小菜



D12 美食家 34.50 €

七香青汁鳗鱼
🍴
三文鱼、慕斯琳奶油酱、蒸土豆
🍴
苹果馅饼

D13 比利时套餐 19.50 €

小布鲁塞尔沙拉配菊苣和肉
冻酱培根
🍴
锅煎香肠配当日时蔬土豆泥
🍴
自制巧克力慕斯



D9

LÉON 经典全套 28.95 €

番茄盛奥斯坦德褐虾
🍴
白葡萄酒烩贻贝、炸薯条
🍴

附赠：1 杯 Léon 啤酒或 1 杯蜜思
卡黛或 1 杯软饮料

自 1958 年以来
畅销至今！

D15 比利时套餐 36.75 €

布鲁格勒火腿
🍴
奥斯坦德褐虾可乐饼
🍴
根特风味梅赫伦鸡瓦特佐伊、蒸土豆
🍴
尚蒂伊奶油布鲁塞尔华夫饼
(50 人以上等待 15 分钟)

D16 “啤酒”套餐 26.25 €

拉美修道院啤酒焖兔肉
🍴
覆盆子啤酒炖小火鸡、
炸薯饼
🍴
Kriek 樱桃酸酿啤酒雪葩

饮料选项 +7.90 €

25 cl 开胃金黄啤酒
25 cl 头盘棕色啤酒
25 cl 主菜白色啤酒

B

D11 素食套餐 22.50 €

自制玉米饼夹杂蔬、番茄酱
🍴
豆制品素牛排、烤番茄、
青刀豆、蒸土豆
🍴
自制鲜果沙拉

D24 全素套餐 21.50 €

当日时鲜蔬菜汤
🍴
大盘多样沙拉、青刀豆、番茄、
酸醋调味酱
🍴
自制鲜果沙拉

* 全员共用同一款菜单，至少提前 3 个工作日预订宴会，面向 15 席以上团队。
如果您的宾客有特殊饮食需求，请务必告知我们的预订部门，感谢配合。

地方风土套餐



12:00 至 23:00

D17

“貽贝”套餐

35.75 €

貽贝汤



鲜炸貽贝佐 Léon 小份沙拉和胡椒酱



白葡萄酒烩貽贝、

炸薯条



糖渍比利时松露巧克力



D23

LÉON 下午茶

13.15 €

(14:30 至 17:30 限时)

布鲁塞尔华夫饼、

香草冰淇淋、

热巧克力、

尚蒂伊奶油、

浓缩咖啡或茶

D21

“貽贝通心粉”套餐

21.00 €

貽贝汤



Léon 直通粉

(褐虾、貽贝、蘑菇和奶油)



自制巧克力慕斯

D25

尊享海鲜套餐

49.45 €

什锦鱼汤配专用辣椒蒜泥蛋黄酱、

面包丁及奶酪碎



3 只凹壳蚝、1 只红虾、

1 枚“杏仁”蛤、

5 枚养殖貽贝（当季）、

3 只海蜗牛以及

1 只黄道蟹（450 克）



自制焦糖布丁



D20

“什锦鱼”套餐

39.50 €

什锦鱼汤配专用辣椒蒜泥蛋黄酱、

面包丁及奶酪碎



什锦鱼瓦特佐伊

(比目鱼、鲑鱼、鳕鱼和安康鱼)



覆盆子雪葩

D18

PAJOTTENLAND

27.75 €

正宗奶酪焗菊苣



比利时贵兹酸啤炖兔腿、球芽甘蓝

和蒸土豆



糖渍比利时松露巧克力

D19

高档海鲜套餐

67.50 €

Léon 拼盘

(平壳蚝、凹壳蚝、

貽贝、海螺)



半只龙虾瓦特佐伊、蒸土豆



泡芙

无限畅饮

比利时桶装啤酒、
自家珍藏葡萄酒和非
酒精饮料

12.50 €

全部尝遍

E6



GEORGES

比尔森啤酒

酒精度 5.20%



BRUGS

白啤酒

酒精度 4.80%



软饮料

百事可乐、百事可乐极度...



GRIMBERGEN

修道院棕色啤酒

酒精度 6.25%



LA LÉON

金黄啤酒

酒精度 6.50%



自家珍藏葡萄酒

(红、白、桃红)

用餐期间无限畅饮，套餐专享。

打造您的个性套餐*

如何操作？

您可根据我们提供的多选套餐定制个性菜单。宴会日当天，每位宾客将收到一份打印版菜单（参见如下菜单示例）。

您的预选菜单至少包含 A、B、C、E 或 S 中的 3 种组合，供每位客人当场选择。

此为 3 种菜单示例

一支团队共用一款菜单

MENU #1

A1

蔬菜汤或
小盘混合沙拉

或

B2

白葡萄酒烩贻贝¹、炸薯条或
半只烤鸡、炸薯条和沙拉或
炸鱼薯条佐塔塔酱或
佛兰德啤酒炖牛肉、炸薯条

或

C3

糖渍比利时松露巧克力或
自制鲜果沙拉

MENU #2

B2

白葡萄酒烩贻贝¹、炸薯条或
半只烤鸡、炸薯条和沙拉或
炸鱼薯条佐塔塔酱或
佛兰德啤酒炖牛肉、炸薯条

或

C4

苹果馅饼或
泡芙

或

E3

1 杯可选桶装啤酒² (25 cl) 或
1 杯软饮料 (33 cl) 或
1 杯自酿红、白、桃红葡萄酒

MENU #3

A6

自制奥斯坦德褐虾可乐饼或
布鲁格勒火腿

或

B4

白葡萄酒烩贻贝¹、炸薯条或
韭葱安康鱼、
公爵夫人土豆泥或
火焰牛排、胡椒酱和炸薯条或
什锦鱼瓦特佐伊、蒸土豆

或

C1

自制巧克力慕斯或
自制焦糖布丁

或

E7

餐后酒、蒸馏水果酒

A

头盘

A1

蔬菜汤或小盘混合沙拉

3.45 €

A2

手工短式香肠佐芥末籽蛋黄酱或贻贝鲜汤

5.85 €

A3

洋葱汤或海鲜汤或盘装贻贝 (250 克) **

8.00 €

A4

虾与奶酪双色可乐饼或鲱鱼配什锦生菜

10.50 €

A5

虾与奶酪双色可乐饼或番茄盛奥斯坦德褐虾

11.55 €

A6

自制奥斯坦德褐虾可乐饼或布鲁格勒火腿

13.15 €

A7

龙虾浓汤或蒜香黄油贻贝或番茄盛奥斯坦德褐虾

13.60 €

* 全员共用同一款菜单，至少提前 3 个工作日预订宴会，面向 15 席以上团队。

如果您的宾客有特殊饮食需求，请务必告知我们的预订部门，感谢配合。

**接待 50 人以上团队时，餐厅总部保留小锅装 500 克贻贝供二人分食的权利。

多选套餐

12:00 至 23:00

主菜

B

B1	半只烤鸡、炸薯条和沙拉或佛兰德啤酒炖牛肉、炸薯条或炸鱼薯条佐塔塔酱或烤后腿肉牛排、炸薯条和香草黄油	14.35 €
B2	白葡萄酒烩贻贝 ¹ 、炸薯条或半只烤鸡、炸薯条和沙拉或炸鱼薯条佐塔塔酱或佛兰德啤酒炖牛肉、炸薯条	16.00 €
B3	白葡萄酒烩贻贝 ¹ 、炸薯条或烤后腿肉牛排、炸薯条和香草黄油或根特风味梅赫伦鸡瓦特佐伊、蒸土豆	19.75 €
B4	白葡萄酒烩贻贝 ¹ 、炸薯条或韭葱安康鱼、公爵夫人土豆泥或火焰牛排、胡椒酱和炸薯条或什锦鱼瓦特佐伊、蒸土豆	23.15 €

C

甜点

C1	自制巧克力慕斯或自制焦糖布丁	5.25 €
C2	尚蒂伊奶油华夫饼或尚蒂伊奶油冰淇淋蛋白脆饼(15分等待时间)	7.25 €
C3	糖渍比利时松露巧克力或自制鲜果沙拉	7.60 €
C4	苹果馅饼或泡芙	7.90 €

E

饮料

E1	餐前酒 (马丁尼、甘怡酒、夏朗特皮诺甜酒、波尔图甜酒、雪利酒、基尔酒、桶装啤酒、卡瓦酒)	4.15 €
E2	餐前酒 (威士忌、杜松子酒、伏特加、香槟 + E1)	7.80 €
E3	1 杯可选桶装啤酒 ² (25 cl) 或 1 杯软饮料 (33 cl) 或 1 杯自酿红、白、桃红葡萄酒	3.15 €
E4	2 杯可选桶装啤酒 ² (25 cl) 或 2 杯软饮料 (33 cl) 或 1/4 升自酿红、白、桃红葡萄酒	5.25 €
E5	3 杯可选桶装啤酒 ² (25 cl) 或 3 杯软饮料 (33 cl) 或 1/2 升自酿红、白、桃红葡萄酒	9.00 €
E6	无限畅饮 (E3/E4/E5中所列, 仅限佐餐)	12.50 €
E7	餐后酒、蒸馏水果酒	7.60 €

S

NEW

加菜

S1	换场点心 LÉON 上校	5.00 €	S2	四种比利时 奶酪拼盘	7.80 €	S3	浓缩咖啡或茶	2.10 €
----	-----------------	--------	----	---------------	--------	----	--------	--------

(淋洒伏特加的柠檬雪葩球)



¹ 800 克贻贝供应上限为 50 份, 若有超出, 餐厅有权改用深盘, 加热呈上。

² 桶装比利时啤酒: 比尔森、白啤、金啤、棕啤。

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

预订凭证

填好后交给我们

名称 (公司) _____

负责人 _____

地址 _____

电话/手机 _____

电子邮件 _____

增值税号 _____

日期 _____

时间 _____

您的编号 _____

客人数目 _____

菜单 _____

菜单价格 _____

备注 _____

来宾语言 _____

来宾国籍 _____

机密价格： ☐ 是 ☐ 否

付款方式： ☐ 现金 ☐ 信用卡 ☐ 发票 ☐ 优惠券 ☐ 预付费

价格包含增值税和服务费。

有关我们的销售条款，参见：www.chezleon.be/cgv.pdf

温馨提示

由布鲁塞尔外国投资与贸易促进局支持完成。



- 在确定日期之前 48 小时内取消的宴会，将会按照人数一半收取费用。
- 在宴会日前 48 小时，请告知最终出席人数，以此最终确认预订并按此收费。
- 任何在宴会进行中更换的菜肴均会按照菜单价格当场额外收费。

- 请联系预订部门，告知食物过敏状况和/或咨询详情，感谢配合。
- 超过预约时间后桌子将保留 15 分钟。超过此期限后，将根据现场空位安排团体就座。
- 若有可预见延迟或出席人数有显著差异，请告知餐厅经理 +32.(0)2.511.14.15。
- 团体消费统筹支付。

