



ESPECIALIDADES BELGAS DESDE 1893



Grupos y Banquetes

Precio 2021

www.chezleon.be





¡Una familia, un nombre... una tradición!

A dos pasos de la Grand-Place de Bruselas, "rico teatro" en palabras de Jean Cocteau, se sitúa el barrio del "Ilot Sacré". En el corazón de este barrio, el restaurante "CHEZ LEON" lleva establecido más de 120 años y se ha convertido en uno de los monumentos ineludibles de la vieja Bruselas.

Nuestro restaurante, por su sencillez, por su acogida directa y cálida, así como por su ambiente pintoresco, ha sabido ganarse la simpatía del público y convertirse en la parada del "gourmet". En 1867, Léon Vanlancker se instala aquí para explotar un restaurante que bautiza "A la ciudad de Amberes", antes de abrir, algunos años más tarde, y bajo su propio nombre, lo que se iba a convertir en el símbolo de la cocina belga.

Los años 50 y especialmente la Exposición Universal de 1958 fueron testigos del verdadero comienzo del restaurante "CHEZ LEON", mientras Bruselas se convierte en la capital indiscutible de las "Moules-Frites" (Mejillones y patatas fritas). De las cinco mesas con que comenzó en 1893, el restaurante ocupa hoy 9 inmuebles y ofrece 420 plazas.

Existen abundantes anécdotas con respecto a este popular restaurante que ha acogido a diversas personalidades del mundo político, cultural y financiero así como a miembros de la Familia Real belga.

Todos vienen a degustar alguna de nuestras recetas de mejillones. También ofrecemos bogavantes, pescados, carnes, pero los verdaderos iniciados sitúan su predilección en la receta de "Mejillones a la marinera especial", una receta casi secreta acompañada de patatas fritas belgas y de una deliciosa cerveza "Léon".

Para concluir, queremos agradecerle su visita y le deseamos un buen provecho.

Kevin VANLANCKER

CHEZ LEON

ES EL MÁS ANTIGUO RESTAURANTE DE BRUSELAS

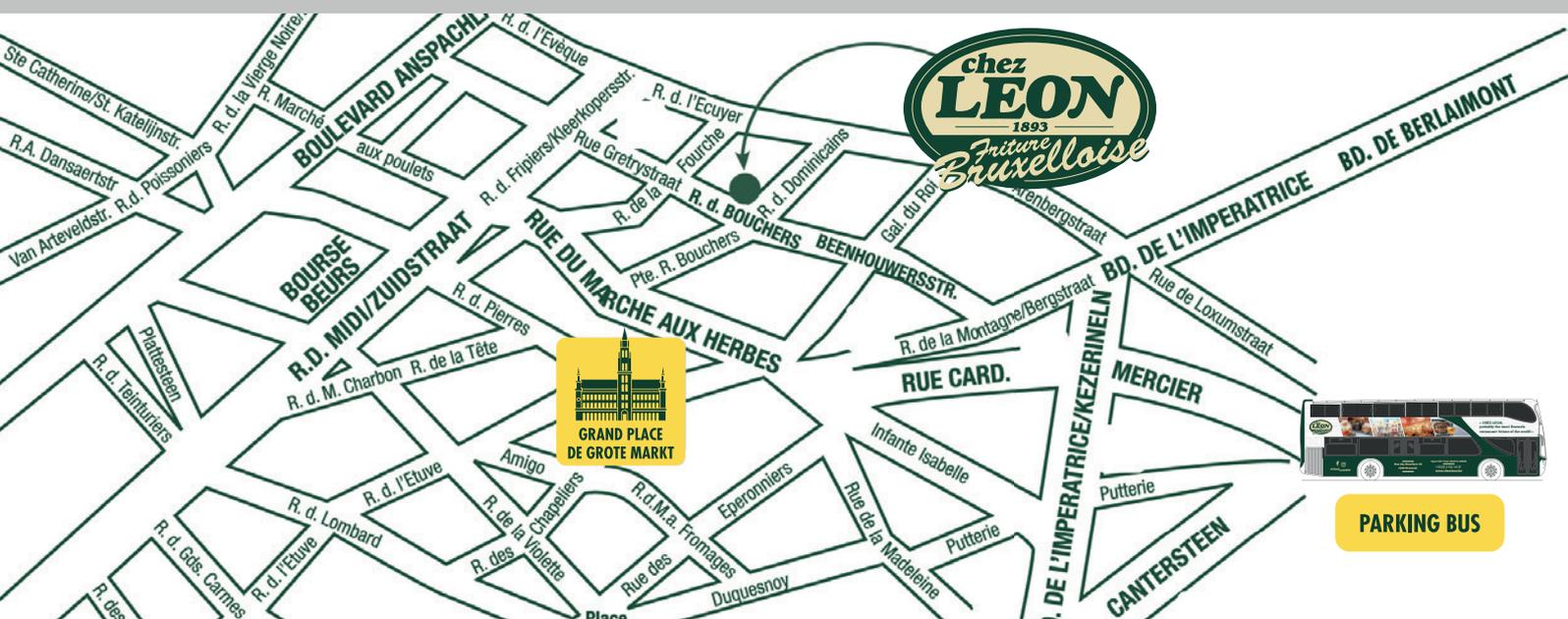
¡ES BUENO SABERLO!

📍 Estamos situados a 2 pasos de la Grand Place, a 3 minutos caminando de la estación Central y de un parking de autobuses

👤 Nuestras salas de banquete tienen aire acondicionado, y una capacidad para 18 a 230 personas

📅 Abierto todos los días del año, de 11h30 a 23h00, viernes y sábados hasta las 23h30, sin interrupción

🍺 Nuestra cerveza Léon, rubia, refrescante y generosa, está elaborada en Bélgica.



1 SELECCIÓN ÚNICA POR GRUPO

salvo régimen alimentario especial*

FÓRMULAS DE ALMUERZO SOLO

☀ Sólo de 11.30 a 16.00 horas

📅 3 DÍAS ANTES

🍴 15 COMENSALES MÍNIMO

D1 LOS ALMUERZOS 14,15 €
2 servicios

Sopa del día
🍲
Albóndigas, salsa de tomate,
patatas fritas belgas

D2 LOS ALMUERZOS 15,45 €
2 servicios

Sopa del día
🍲
Pastel de carne de ternera,
espinaca y ricotta

D3 LOS ALMUERZOS 14,15 €
2 servicios

Sopa del día
🍲
Salchicha de campaña, "stoemp"
(puré de patatas y verduras del día)

D4 LOS ALMUERZOS 15,45 €
2 servicios

Sopa del día
🍲
Pastel
de bacalao

D5 LOS ALMUERZOS 15,45 €
2 servicios

Sopa del día
🍲
Cordero tierno salteado,
gratinado de patatas

D6 LOS ALMUERZOS 15,45 €
2 servicios

Sopa del día
🍲
Blanqueta de pavo,
arroz pilaf



3

+ 1 €
+ 1.50

de suplemento por persona:
**ESCOJA UN POSTRE CON
NUESTRA FÓRMULA ALMUERZO**

🍷 Mousse de chocolate de la casa
🍷 Flan de la casa

NEW



de suplemento por persona :
**PEQUEÑA
ENSALADA VERDE**
en lugar de sopa

GRATUITO !



UNA BEBIDA DE SU ELECCIÓN (25cl) :

🍷 1 cerveza Pils
🍷 1 refresco
🍷 1 copa de vino de la casa

De lunes a viernes, excepto días festivos (menús D1 a D6 exclusivamente)

* 1 único y mismo menú para todos, a comunicarnos a más tardar 3 días laborables antes del día de su banquete, grupo de 15 cubiertos mínimo. Si uno de sus comensales tiene un régimen alimentario específico, le rogamos se dirija a nuestro servicio de reservas.

1 SELECCIÓN ÚNICA POR GRUPO

salvo régimen alimentario especial*

 3 DÍAS ANTES

 15 COMENSALES MÍNIMO

 TODOS LOS MENÚS REGIONALES PUEDEN COMBINARSE CON UNA SELECCIÓN DE BEBIDAS INCLUIDAS (véase la página 7 de nuestro folleto)



D7 EL RÁPIDO 18,50 €

Salchichón belga artesanal con mayonesa de granos de mostaza

Filete de pavo asado, mantequilla a las finas hierbas, ensalada verde, patatas fritas

Flan de la casa

D8 "PEKÍN-BRUSELAS" 31,45 €

Sopa de bogavante

Mejillones a la "Marinière", patatas fritas

Ensalada de frutas frescas

D14 EL MENÚ BELGA 24,95 €

Fondue de Queso, muselina de jamón

Estofado de buey a la flamenca, con cerveza negra y patatas fritas

Panna Cotta de speculoos

D10 MENÚ VEGETARIANO 18,50 €

Sopa del día de verduras frescas

Plato de ensaladas diversas, judías verdes, tomates, salsa vinagreta

Gofre de Bruselas con chantilly

D12 EL GASTRÓNOMO 34,50 €

Anguilas al verde (salsa a base de 7 hierbas aromáticas)

Salmón con salsa muselina, patatas al vapor

Tarta de manzana

D9 EL CLÁSICO COMPLETO DE CHEZ LEON 28,95 €



¡Un éxito desde 1958!

Tomate relleno de gambas grises de Ostende

Mejillones a la "Marinière", patatas fritas

Gratis: una cerveza Léon o una copa de vino Muscadet o un refresco

D15 EL MENÚ BELGA 36,75 €

Jamón Breughel

Croqueta de gambas grises de Ostende

"Waterzooi" de pollo (caldo a base de crema y manteca, con verduras), patatas al vapor

Gofre de Bruselas con chantilly (15 minutos de espera si se superan los 50 comensales)

D16 EL MENÚ "CERVEZA" 26,25 €

Terrina de paté de conejo con cerveza de abadía

Psavo guisado a la cerveza de frambuesa, croquetas de manzana

Sorbete con cerveza "kriek"

OPCIÓN BEBIDAS +7,90 €

25 cl de cerveza rubia con el aperitivo
25 cl de cerveza negra con el entrante
25 cl de cerveza blanca con el plato principal

B

D11 MENÚ VEGETARIANO 22,50 €

Tortilla de la casa de verduras y "coulis" de tomates

Filete de soja, verduras asadas, judías verdes, patatas al vapor

Ensalada de frutas frescas de la casa

D24 MENÚ VEGANO 21,50 €

Sopa del día de verduras frescas

Plato de ensaladas diversas, judías verdes, tomates, salsa vinagreta

Ensalada de frutas frescas de la casa

D22 EL APERITIVO 6,50 €

Una cerveza Léon
Tapa de mejillones fritos



D13 EL MENÚ BELGA 19,50 €

Pequeña ensalada Bruselense de endivias y torreznos

Salchichas rehogadas, acompañadas de « stoemp » (puré de patatas y verduras del día)

Mousse de chocolate de la casa

* 1 único y mismo menú para todos, a comunicarnos a más tardar 3 días laborables antes del día de su banquete, grupo de 15 cubiertos mínimo. Si uno de sus comensales tiene un régimen alimentario específico, le rogamos se dirija a nuestro servicio de reservas.

MENÚS REGIONALES

De 12.00 a 23.00 horas

D17 MENU "MEJILLONES" 35,75 €

Sopa de mejillones
 Pequeña ensalada León con mejillones en fritura con salsa de pimienta
 Mejillones a la "Marinière", patatas fritas belgas
 Trufa helada con chocolate belga



D23 LA MERIENDA DE CHEZ LEON 13,15 €

(SE SIRVE ENTRE LAS 14.00 Y 17.00 h)

La Gofre de Bruselas, helado de vainilla, chocolate caliente y chantillí + Café espresso o té

D21 "MEJILLONES & PASTA" 21,00 €

Sopa de mejillones
 Penne «Léon» (gambas grises, mejillones, champiñones, crema)
 Mousse de chocolate de la casa

D25 MARISCOS PRESTIGE 49,45 €

Sopa de pescado, salsa "rouille" (salsa a base de ajo y azafrán), crutones y queso rallado
 3 ostiones, 1 gamba, 1 almendra de mar, 5 mejillones crudos (en temporada), 3 caracoles marinos, 1 buey de mar (450 gr.)
 Flan de la casa



D19 MENÚ MARISCOS DELUXE 67,50 €

Plato León (ostras planas, ostiones, mejillones crudos, caracoles marinos)
 Medio bogavante en "Waterzooï", patatas al vapor
 Profiteroles

D18 PAJOTTENLAND 27,75 €

Endivias gratinadas
 Muslo de conejo a la cerveza, repollitos de Bruselas y patatas al vapor
 Trufa helada con chocolate belga

D20 EL MENÚ PESCADO 39,50 €

Sopa de pescado, salsa "rouille" (salsa a base de ajo y azafrán), crutones y queso rallado
 "Waterzooï" de pescado (lenguado, salmón, rape y bacalao), patatas al vapor
 Sorbete de frambuesas

BEBIDAS ILIMITADAS

Cervezas belgas de barril, vinos de la casa y refrescos

12,50 € ALL IN

E6



GEORGES
 Cerveza Pils 5,20% alc.



BRUGS
 Cerveza blanca 4,8% alc.



REFRESCOS
 Pepsi, Pepsi max,...



GRIMBERGEN
 Negra de abadía 6,25% alc.



LA LÉON
 Cerveza rubia 6,50% alc.



VINOS DE LA CASA
 Tinto, Blanco o Rosado

Servicio ilimitado durante la comida, aplicable solo en combinación con un menú.

ELABORE SU MENÚ*

¿CÓMO PROCEDER?

Componga su menú a partir de nuestros menús de opción múltiple. El día de su banquete, cada uno de sus comensales recibirá un menú impreso (véase el siguiente ej. de menú) y podrá elegir en ese momento entre su preselección de un mínimo de 3 combinaciones entre A, B, C, E o S.

ESTOS SON 3 EJEMPLOS DE MENÚS

1 SOLO MENÚ POR GRUPO

MENU #1

A1

Sopa del día O
Pequeña ensalada mixta

🍴🍴

Mejillones a la "Marinière"¹,
patatas fritas O

B2

1/2 pollo asado, ensalada y
patatas fritas O
Fish and chips, salsa tártara O
Estofado de buey
a la flamenca, patatas fritas

🍴🍴

C3

Trufa helada con chocolate O
Ensalada de frutas frescas

MENU #2

B2

Mejillones a la "Marinière"¹,
patatas fritas O
1/2 pollo asado, ensalada y
patatas fritas O
Fish and chips, salsa tártara O
Estofado de buey
a la flamenca, patatas fritas

🍴🍴

C4

Tarta de manzana O
Profiteroles

🍴🍴

E3

3 cervezas² (25cl) O
3 refrescos (25cl) O
1/2 lt. de vino tinto/blanco/
rosado de la casa

MENU #3

A6

Croquetas de gambas grises O
Jamón ahumado

🍴🍴

B4

Mejillones al vino blanco¹,
patatas fritas O
Rape a la salsa al puerro,
patatas patatas duquesa O
Filete flambeado, salsa de
pimienta, patatas fritas O
Waterzooï de pescados,
patatas al vapor

🍴🍴

C1

Mousse de chocolate O
Flan

🍴🍴

E7

Copa digestiva, aguardientes

6

A

ENTRANTES

A1	Sopa del día O Pequeña ensalada mixta	3,45 €
A2	Salchichón belga artesanal con mayonesa de granos de mostaza O Sopa de mejillones	5,85 €
A3	Sopa de cebolla O Sopa de pescado O Plato de mejillones a la "Marinière" (250 gr)**	8,00 €
A4	Dúo de croquetas de queso y gambas grises de Ostende O Filetes de arenque, hortalizas crudas	10,50 €
A5	Dúo de croquetas de queso y gambas grises de Ostende O Tomate relleno de gambas grises de Ostende	11,55 €
A6	Croquetas de gambas grises O Jamón ahumado	13,15 €
A7	Sopa de bogavante Ó Mejillones con mantequilla de ajo O Tomate relleno de gambas grises de Ostende	13,60 €

* a comunicarnos a más tardar 3 días laborables antes del día de su banquete, grupo de 15 cubiertos mínimo.

Si uno de sus comensales tiene un régimen alimentario específico, le rogamos se dirija a nuestro servicio de reservas.

** La dirección se reserva el derecho de servir una pequeña cacerola de 500 gr a compartir entre dos cubiertos para los grupos de más de 50 personas.

SELECCIÓN MÚLTIPLE

De 12h00 a 23h00

B

PLATOS

- | | | |
|-----------|--|---------|
| B1 | 1/2 pollo asado, ensalada y patatas fritas O Estofado de buey a la flamenca, patatas fritas O Fish and chips, salsa tártara O Filete a la parrilla, mantequilla a las finas hierbas, patatas fritas | 14,35 € |
| B2 | Mejillones a la "Marinière" ¹ , patatas fritas O 1/2 pollo asado, ensalada y patatas fritas O Fish and chips, salsa tártara O Estofado de buey a la flamenca, patatas fritas | 16,00 € |
| B3 | Mejillones al vino blanco ¹ , patatas fritas O Filete de cadera a la parrilla, mantequilla a las finas hierbas, patatas fritas O "Waterzooi" de pollo, patatas al vapor | 19,75 € |
| B4 | Mejillones al vino blanco ¹ , patatas fritas O Rape a la salsa al puerro, patatas patatas duquesa O Filete flambeado, salsa de pimienta, patatas fritas O Waterzooi de pescados, patatas al vapor | 23,15 € |

C

POSTRES

- | | | |
|-----------|--|--------|
| C1 | Mousse de chocolate O Flan | 5,25 € |
| C2 | Merengue helado con chantilly O Merengue helado con chantilly (15 minutos de espera) | 7,25 € |
| C3 | Trufa helada con chocolate O Ensalada de frutas frescas | 7,60 € |
| C4 | Tarta de manzana O Profiteroles | 7,90 € |

E

BEBIDAS

- | | | |
|-----------|--|---------|
| E1 | Aperitivo (Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Jerez, Kir, Cerveza de barril, cava) | 4,15 € |
| E2 | Aperitivo (Whisky's, Ginebra, Vodka, Copa de Champán + E1) | 7,80 € |
| E3 | 1 cerveza de barril de su elección ² (25cl) O 1 refresco (25cl) O 1 copa de vino tinto/blanco/rosado de la casa | 3,15 € |
| E4 | 2 cervezas ² (25cl) O 2 refrescos (25cl) O 1/4 lt. de vino tinto/blanco/rosado de la casa | 5,25 € |
| E5 | 3 cervezas ² (25cl) O 3 refrescos (25cl) O 1/2 lt. de vino tinto/blanco/rosado de la casa | 9,00 € |
| E6 | Bebidas a discreción durante la comida (Cervezas presión, refrescos, vinos de la casa) | 12,50 € |
| E7 | Copa digestiva, aguardientes | 7,60 € |

S

NEW

SUPLEMENTOS

- | | | | | | |
|-----------|--|-----------|--|-----------|-------------------------|
| S1 | EL CORONEL LÉON 5,00 €
(BOLA DE SORBETE DE LIMÓN REGADA CON VODKA) | S2 | PLATO DE 4 QUESOS BELGAS 7,80 € | S3 | CAFÉ o TÉ 2,10 € |
|-----------|--|-----------|--|-----------|-------------------------|



¹ Los mejillones se sirven en una cacerola de 800 gr hasta 50 personas, más de 50, la Dirección se reserva el derecho de servirlos en platos normales con derecho a servirse de nuevo. ² Cervezas belgas de barril: Pils, Blanca, Rubia, Negra.

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

FORMULARIO DE RESERVA

SE RUEGA DEVOLVERLO DEBIDAMENTE
CUMPLIMENTADO

Nombre (Empresa) _____

Responsable _____

Dirección _____

Teléfono/ móvil _____

E-mail _____

I.V.A. _____

Fecha _____

Hora _____

Su referencia _____

Número de comensales _____

Menú _____

Precio del menú _____

Comentarios _____

Idioma de los invitados _____

Nacionalidad de los invitados _____

Precio confidencial: Sí No

Pago: Efectivo Tarjeta de crédito Factura Voucher Prepago

Precio IVA y servicio incluido.

Las condiciones generales de venta pueden consultarse en www.chezleon.be/cgv.pdf

CONSEJOS PARA UN BANQUETE EXITOSO

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



- Los banquetes anulados con menos de 48h de antelación de la fecha serán facturados por la mitad del número de comensales encargado.
- El último número de comensales deberá transmitirse 48h antes del día del banquete, considerándose este como definitivo y siendo facturado como tal
- Cualquier cambio de plato durante la comida será abonado en el restaurante como suplemento al precio indicado en el menú.
- Le rogamos nos indique cualquier alergia alimentaria y/o solicite más información al servicio de reservas.
- La reserva de las mesas se mantendrá 15 minutos a partir de la hora prevista. Una vez transcurrido este plazo, se colocará al grupo según las disponibilidades.
- En caso de retraso previsible o de una diferencia notable en el número de comensales, por favor avise al Maître llamando al +32. (0) 2.511.14.15.
- Pago global para el conjunto del grupo.

ETOA

 
#chezleon1893



 petit futé

FIERS DE NOS BIÈRES

