



BELGISCHE KEUKEN SINDS 1893



GROEPS

Groeps en Bankettarieven

Prijs 2021

www.chezleon.be

ETOA



#chezleon1893



pétit futé

FIERS DE NOS BIÈRES





Een Familie, een voornaam... een traditie!

Op een steenworp van de Brusselse Grote Markt, een "boeiend schouwtoneel" zoals Jean Cocteau het plein beschrijft, ligt de wijk Ilot Sacré. Middelpunt van deze wijk is het restaurant "Chez Léon". Deze tempel van de Brusselse gastronomie bestaat al meer dan 120 jaar en groeide uit tot een must-see monument van het oude Brussel.

Dit restaurant met zijn eenvoud, zijn direct en hartelijk onthaal en zijn pittoreske sfeer wist de sympathie van het publiek te winnen en weet lekkerbekken te overtuigen. In 1867 opende Léon Vanlancker een restaurant onder de naam "A la Ville d'Anvers", voor hij - een paar jaar later - onder zijn eigen voornaam startte met wat zou uitgroeien tot het symbool van de Belgische keuken. De jaren gaan voorbij en de zaak groeit traag maar gestaag.

In de jaren '50 en vooral tijdens de Wereldtentoonstelling van 1958 neemt "Chez Léon" een hoge vlucht, net op het ogenblik dat Brussel de onbetwiste hoofdstad van de "Mosselen met Friet" wordt. Gestart met vijf tafels in 1893, beslaat het restaurant vandaag 9 gebouwen en biedt 420 zitplaatsen.

De anecdotes over dit populair restaurant dat alle persoonlijkheden van de politieke, culturele en financiële wereld heeft verwelkomd, alsook de leden van de Koninklijke Familie van België, zijn talloos.

Allen komen een mosselrecept van het Huis proeven. Er is ook kreeft, vis, vlees, maar de ingewijden kunnen herkend worden aan hun voorkeur voor de "Mosselen Marinières Speciaal", een bijna geheim recept opgediend met frieten en, bijvoorbeeld, een heerlijk LEON bier.

Wij danken u ook voor uw bezoek, en eet smakelijk.

Kevin VANLANCKER

CHEZ LEON

IS HET OUDSTE RESTAURANT VAN BRUSSEL

GOED OM TE WETEN

 Is gelegen dicht bij de Grote Markt en op 3 minuten te voet van het Centraal Station en een parking voor bussen

 Banketzalen met airconditioning; capaciteit van 15 tot 230 personen

 Alle dagen van het jaar doorlopend open van 11u30 tot 23u00 en op vrijdag en zaterdag tot 23u30

 Het LEON bier, blond en vol, gebrouwen in België



1 ZELFDE MENU VOOR DE GANSE GROEP

behalve speciaal dieet*

 3 DAGEN OP VOORHAND

 MINSTENS 15 PERSONEN

LUNCH-FORMULES ALLEEN

 Van 11u30 e.m.t. alleen 16u00

D1

LUNCH 14,15 €
2 gangen

Groentesoep

Gehaktballetjes in Tomatensaus
Frieten

D2

LUNCH 15,45 €
2 gangen

Groentesoep

Kalfsparmentier,
Spinazie en Ricotta

D3

LUNCH 14,15 €
2 gangen

Groentesoep

Boerenworst
Stoemp van de dag

D4

LUNCH 15,45 €
2 gangen

Groentesoep

Kabeljauw
Parmentier

D5

LUNCH 15,45 €
2 gangen

Groentesoep

Lamsragout van het Voorjaar,
Gratin Dauphinois

D6

LUNCH 15,45 €
2 gangen

Groentesoep

Kalkoenragout,
Pilaf Rijst



3

+1 €
+1.50

toeslag per persoon:
**KIES VOOR EEN DESSERT
MET UW LUNCHFORMULE**

OF Chocolademousse van het huis
OF Caramelpudding van het huis

NEW



toeslag per persoon:
**KLEINE GEMENGDE
SALADE**
in plaats van soep

GRATIS !



DRANK AANGEBODEN (25cl) :

OF 1 pils bier,
1 softdrink
OF 1 glas witte, rode of rosé Huiswijn

Van maandag tot vrijdag, behalve feestdagen. Enkel voor de menu's D1 tot D6.

*1 enkel menu voor iedereen, uiterlijk 3 werkdagen voor uw banket mee te delen, groep van minimaal 15 personen.
Als een van uw gasten een speciaal dieet volgt, gelieve dat dan te melden aan onze reservatiedienst.

1 ZELFDE MENU VOOR DE GANSE GROEP

behalve speciaal dieet*

 3 DAGEN OP VOORHAND

 MINSTENS 15 PERSONEN

 ALLE STREEKMENU'S ZIJN COMBINEERBAAR MET EEN DRANKENFORFAIT (zie pagina 7 van onze brochure)



D7 SNELMENU 18,50 €

Artisanale Cervelatworsten
Mayonaise met graanmosterd

Gegrild Kalkoenhaasje
Hofmeestersboter
Gemengde sla en Frieten

Caramelpudding van het Huis

D8 "BEIJING-BRUSSEL" 31,45 €

Zeekreeftsoep

Mosselen Marinière
en Frieten

Verse Fruitsla van het Huis

D14 BELGISCH MENU 24,95 €

Kaaskroket, Ham
in Mousseline

Stoofkarbonnades met
bruine bier en Frieten

Panna cotta Speculoos

D10 VEGETARISCH MENU 18,50 €

Soep van de dag
met verse groenten

Groot bord met gemengde Sla
Sperziebonen, Tomaten,
Vinaigrettesaus

Brusselse Wafel met Slagroom

D22 APERITIEF 6,50 €

1 Bier Léon
Gefrituurde mosselen



D12 LEKKERBEKMENU 34,50 €

Paling in 't groen met 7 kruiden

Zalm met mousselinesaus,
gekookte aardappelen

Appeltaart

D13 BELGISCH MENU 19,50 €

Een Brussels chaud-froid slaatje
met Witloof en Spekreepjes

In de pan gebakken Worst
met Stoemp van dagverse Groenten

Chocolademousse van het huis
met pure Chocolade

D9



Een succes
sinds 1958!

DE COMPLET LÉON 28,95 €

Tomaat met grijze
Oostendse garnalen

Mosselen Marinière en Frieten

Gratis:
Het uitstekend LEON bier
of een glas Muscadet wijn

D15 BELGISCH MENU 36,75 €

Breughelham

Garnaalkroketten met grijze
Garnalen van Oostende

Gentse Waterzooi van Mechelse
Koekoek, Gekookte Aardappelen

Brusselse Wafel met Slagroom
(15 minuten wachttijd voor meer dan 50 pax)

D16 BIERMENU 26,25 €

Hazenpastei met Bier van
de Abdij van Ramée

Kalkoenfricassee
met frambozenbier

Sorbetijs met Kriek

DRANKEN OPTIE +7,90 €

25 cl blond bier bij het aperitief,
25 cl bruin bier bij het voorgerecht,
25 cl witbier bij het hoofdgerecht

B

D11 VEGETARISCH MENU 22,50 €

Tortilla van het huis
met groenten en tomatensaus

Sojasteak met gegrilde Tomaten
Sperziebonen, Natuuraardappelen

Verse Fruitsla van het Huis

D24 VEGANISTISCH MENU 21,50 €

Soep van de dag
met verse groenten

Groot bord met gemengde Sla
Sperziebonen, Tomaten,
Vinaigrettesaus

Verse Fruitsla van het Huis

* 1 enkel menu voor iedereen, uiterlijk 3 werkdagen voor uw banket mee te delen, groep van minimaal 15 personen. Als een van uw gasten een speciaal dieet volgt, gelieve dat dan te melden aan onze reservatiedienst.

MENU'S VAN DE STREEK



Van 12u00 t.e.m. 23u00

D17

MOSSLEMENU 35,75 €

Mosselsoep
🍴🍴🍴

Salade Léon met gefrituurde
mosselen, pepersaus

🍴🍴🍴

Mosselen
Marinière en frieten

🍴🍴🍴

Ijstruffel met Belgische Chocolade



D23

HET VIERUURTJE BIJ LÉON 13,15 € (ENKEL TUSSEN 14U30 EN 17U30)

Brusselse wafel,
vanille-ijs,
warme chocolademelk,
slagroom,
espresso of thee

D21

"MOSSELEN EN PASTA" 21,00 €

Mosselsoep
🍴🍴🍴

Penne Léon
(grijze garnalen, mosselen,
champignons, room)

🍴🍴🍴

Chocolademousse van het huis
met pure Chocolade

D25

ZEEVRUCHTENMENU PRESTIGE 49,45 €

Vissoep met Knoflooksaus,
broodkorstjes
en Geraspte kaas

🍴🍴🍴

3 halle oesters, 1 gamba,
1 «amandelschelp»,
5 moules parquées
(seizoen), 3 wulken,
1 Noordzeekrab (450 g)

🍴🍴🍴

Caramel pudding van het Huis



D19

ZEEVRUCHTENMENU 67,50 €

Bord Léon
(platte oesters, holle oesters,
mosselen 'parquées',
wulken)

🍴🍴🍴

Waterzooi
met een halve Kreeft
Gekookte Aardappelen
Soesjes

D18

PAJOTTENLAND 27,75 €

Het echt gegratineerde witloof
🍴🍴🍴

Konijnenbout
met Gueuze

Spruitjes en gekookte Aardappelen
🍴🍴🍴

IJstruffel met Belgische Chocolade

D20

VISMENU 39,50 €

Vissoep met Knoflooksaus,
broodkorstjes
en Geraspte kaas

🍴🍴🍴

Waterzooi van Vis
(Tong, Zalm, Zeeduivel, Kabeljauw)

🍴🍴🍴

Sorbet met Frambozen

DRANK NAAR BELIEVEN

Belgische bieren van
het vat, huiswijnen
en softdrinks

**12,50 €
ALL IN**

E6



GEORGES
Pilsbier
5,20% alc.



BRUGS
Witbier
4,8% alc.



SOFT
Pepsi, Pepsi max,...



GRIMBERGEN
Ruin abdijsbier
6,25% alc.



LA LÉON
Blonde beer
6,50% alc.



HUISWIJNEN
Rood, Wit, Rosé

Onbeperkte bediening tijdens de maaltijden geldig alleen maar met een groep-/ banquetsmenu

STEL UW MENU SAMEN*

HOE NU VERDER GAAN?

Stel uw menu samen op basis van onze menu's met meervoudige keuze Op de dag van uw banket krijgt ieder van uw gasten een gedrukte menukaart (zie vb. hieronder).

Iedereen kan kiezen uit uw voorselectie van minimaal 3 combinaties tussen A, B, C, E of S.

HIER VINDT U 3 VOORBEELDMENU'S

1 ENKEL MENU PER GROEP

MENU #1

A1

Groentesoep OF
Kleine gemengde salade



B2

Moules Marinières¹, Frieten of
Gebraden Kip, Frieten en Sla OF
Fish and chips,
sauce tartare OF
Stoofkarbonaden op z'n
Vlaams, Frieten



C3

Ijstruffel met Chocolade OF
verse Fruitsla

MENU #2

B2

Moules Marinières¹, Frieten of
Gebraden Kip, Frieten en Sla OF
Fish and chips,
sauce tartare OF
Stoofkarbonaden op z'n
Vlaams, Frieten



C4

Appeltaart OF
soesjes



E3

1 bière au fût au choix² (25cl) OU
1 boisson soft (33cl) OU
1 verre de vin Maison Rouge,
Blanc, Rosé

MENU #3

A6

Kroketten met grijze Garnalen
van Oostende OF
Gerookte Ham



B4

Mosselen in witte Wijn¹,
Frieten OF
Zeeduivel met Prei en Duchesse
Aardappelen OF
Geflambeerde Biefstuk met
Pepersaus en Frieten OF
Waterzooï met Vis, gekookte
Aardappelen



C1

Chocolademousse OF
Caramelpudding



E7

Digestieven, eaux-de-vie

6

A

VOORGERECHTEN

A1	Groentesoep OF Kleine gemengde salade	3,45 €
A2	Artisanale Cervelatworsten Mayonaise met graanmosterd OF Mosselsoep	5,85 €
A3	Uiensoep OF Visserensoep OF Bord mosselen marinières (250 gr) **	8,00 €
A4	Duo van Kaas- en Garnaalkroket van het huis OF Haringfilets met rauwkost	10,50 €
A5	Duo van kaas- en Garnaalkroket van het huis OF Tomaat met grijze Garnalen van Oostende	11,55 €
A6	Kroketten met grijze Garnalen van Oostende OF Gerookte Ham	13,15 €
A7	Zeekreeftensoep OF Mosselen met Lookboter en Fijne Kruiden OF Tomaat met grijze Garnalen van Oostende	13,60 €

* 1 enkel menu voor iedereen, uiterlijk 3 werkdagen voor uw banket mee te delen, groep van minimaal 15 personen.

Als een van uw gasten een speciaal dieet volgt, gelieve dat dan te melden aan onze reservatiedienst.

** De directie behoudt zich het recht voor om een kleine pot van 500 gr per twee personen te serveren voor groepen vanaf 50 personen.

MEERKEUZE-MENU

 Van 12u00 t.e.m. 23u00

B

HOOFDGERECHTEN

- | | | |
|-----------|---|---------|
| B1 | 1/2 gebraden Kip, Frieten en Sla OF Stoofkarbonaden op z'n Vlaams, Frieten OF Fish and chips, sauce tartare OF Gegrilde Biefstuk met Frieten en Hofmeestersboter | 14,35 € |
| B2 | Moules Marinières ¹ , Frieten of Gebraden Kip, Frieten en Sla OF Fish and chips, sauce tartare OF Stoofkarbonaden op z'n Vlaams, Frieten | 16,00 € |
| B3 | Mosselen in witte Wijn ¹ , Frieten OF Gegrilde Biefstuk met Frieten en Hofmeestersboter OF Gentse Waterzooï met Kip, gekookte Aardappelen | 19,75 € |
| B4 | Mosselen in witte Wijn ¹ , Frieten OF Zeeduivel met Prei en Duchesse Aardappelen OF Geflambeerde Biefstuk met Peppersaus en Frieten OF Waterzooï met Vis, gekookte Aardappelen | 23,15 € |

C

NAGERECHTEN

- | | | |
|-----------|--|--------|
| C1 | Chocolademousse OF Caramelpudding | 5,25 € |
| C2 | Ijs-meringue met slagroom OF Wafel met slagroom (15 minuten wachttijd) | 7,25 € |
| C3 | Ijstruffel met Chocolate OF verse Fruitsla | 7,60 € |
| C4 | Appeltaart OF soesjes | 7,90 € |

E

DRANKEN

- | | | |
|-----------|--|---------|
| E1 | Aperitief (Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry, Kir, bieren van het vat, cava) | 4,15 € |
| E2 | Aperitief (Whisky's, Gin, Wodka, coupe Champagne + E1) | 7,80 € |
| E3 | 1 Bier van het vat ² (25cl) of 1 Softdrinks (25cl) of 1 glas witte/rode/rosé Huiswijn | 3,15 € |
| E4 | 2 Bier van het vat ² (25cl) of 2 Softdrinks (25cl) of 1/4 l witte/rode/rosé Huiswijn | 5,25 € |
| E5 | 3 Bier van het vat ² (25cl) of 3 Softdrinks (25cl) of 1/2 l witte/rode/rosé Huiswijn | 9,00 € |
| E6 | Drank naar believen (zie E3/E4/E5 enkel tijdens de maaltijd) | 12,50 € |
| E7 | Digestieven, eaux-de-vie | 7,60 € |

S

NEW

TOESLAGEN

- | | | | | | |
|---------------------|-----------------------------|------------------------|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| S1 | TUSSENGERECHT 5,00 € | S2 | BORD MET 4 7,80 € | S3 | EXPRESSOKOFFIE OF THEE 2,10 € |
| KOLONEL LÉON | | BELGISCHE KAZEN | | | |

BOLLETJE CITROENSORBET
BESPRENKELD MET WODKA



¹ Tot 50 personen worden mosselen geserveerd in potten van 800 g. Bij een hoger aantal behoudt de directie zich het recht voor om ze in borden te serveren met mogelijkheid om zich een tweede keer te bedienen.

² Belgische bieren van het vat: pils, witbier, blond bier, bruin bier.

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

RESERVE- RINGSBON

INVULLEN EN ONS TERUGSTUREN

Naam (Firma) _____

Verantwoordelijke _____

Adres _____

Telefoon/GSM _____

E-mail _____

B.T.W. _____

Datum _____

Uur _____

Uw Referentie _____

Aantal Personen _____

Menu _____

Menuprijs _____

Opmerkingen _____

Taal van de deelnemers _____

Nationaliteit van de deelnemers _____

Vertrouwelijke prijs: ☐ Ja ☐ Nee

Betaling: ☐ Cash ☐ Kredietkaart ☐ Factuur ☐ Voucher ☐ Vooruitbetaling

BTW en dienst inbegrepen.

Algemene verkoopvoorwaarden toegankelijk op www.chezleon.be/cgv.pdf

TIPS VOOR EEN GESLAAGD BANKET

- De banketten die minder dan 12u voor de vastgelegde datum afbesteld worden, zullen gefactureerd worden aan de helft van het bestelde aantal.
- Het definitief aantal deelnemers voor het banket moet ten laatste 48u voor de dag van het banket doorgegeven worden; dit aantal zal als definitief beschouwd en gefactureerd worden.
- Elke verandering van gerecht tijdens de maaltijd wordt ter plaatse gefactureerd aan de prijs à la carte.

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



- Gelieve ons voedselallergieën te melden en/of meer informatie te vragen aan onze reservatiedienst.
- De tafels worden vrijgehouden tot 15 minuten na het voorziene uur. Na deze termijn zal de groep geplaatst worden volgens beschikbaarheid.
- In geval van voorzienbare vertraging of een belangrijk verschil van het aantal genodigden, vragen wij u vriendelijk de Hotelmeester te verwittigen op +32.(0)2.511.14.15.
- Globale betaling voor de hele groep.



#chezleon1893

