



1921



GROUPES, BANQUETS & ÉVÉNEMENTS 2024

La vie est une fête, nous consacrons la nôtre à vous le rappeler !



#auxarmesdebruxelles



Réalisé avec le soutien de hub.brussels

L'ÂME DU LIEU



C'est au début du XX^e siècle que commence l'histoire de la famille Veulemans à Bruxelles. **En 1902, Calixte Veulemans arrive dans la capitale** où il travaille comme « garçon ». Très vite, il emmagasine toutes les ficelles du métier et en 1921, il rachète le n°13 de la rue des Bouchers, un établissement qui porte déjà le nom « Aux Armes de Bruxelles ». **Calixte, laborieux en diable, en fait rapidement un restaurant haut de gamme.**

Au début des années 1970, Jacques Veulemans, l'un des fils de Calixte, reprend l'affaire et le restaurant connaît alors deux décennies fastes, contribuant à la **réputation festive de l'îlot sacré, destination gastronomique de la capitale.**

En 2006, la famille Veulemans vend l'affaire. Le restaurant vit alors quelques années agitées avant d'être repris **en 2018 par la famille Vanlancker, propriétaire de Chez Léon,** l'autre institution bruxelloise du quartier.

Dans nos **salles de banquet** pouvant accueillir de 15 à 150 personnes, nous organisons aussi bien vos **réceptions privées** que vos **dîners d'affaires.**

Haut lieu de la restauration, notre établissement est chargé d'histoire et vous présente sa **cuisine bourgeoise et raffinée** et les recettes inchangées depuis 100 ans. Du lunch rapide au menu complet, tout est prévu pour faire de chaque étape gastronomique une réussite.

Une décoration dans la plus grande tradition bourgeoise et bruxelloise haut de gamme, un service de qualité, un cadre chaleureux empreint d'histoire et une belle variété de menus spécialement élaborés par notre chef.



AU COEUR DE LA TRADITION BELGE

BON À SAVOIR

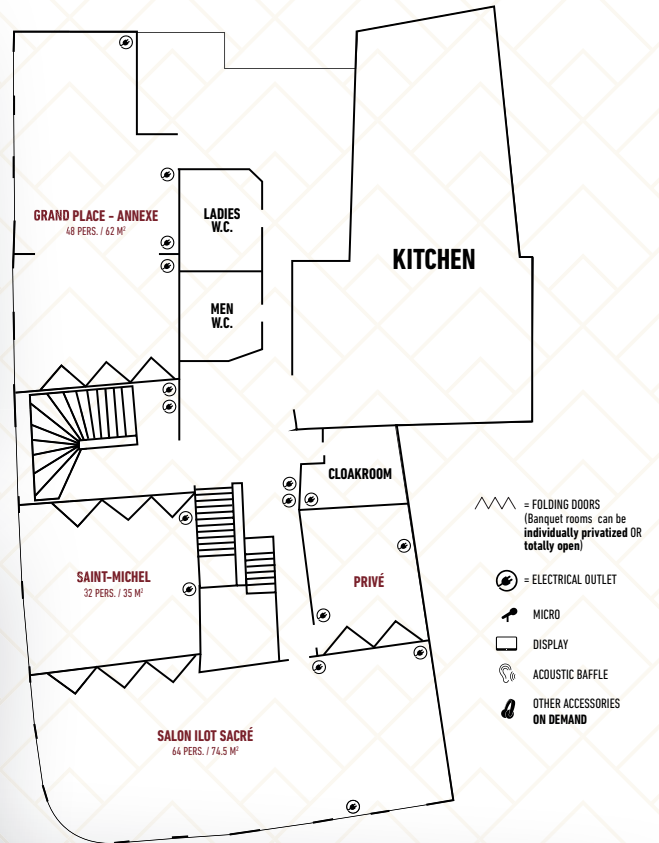
- ◆ Ouvert tous les jours de 12h à 22h30
- ◆ À proximité immédiate de la Grand-Place et des grands hôtels internationaux

- ◆ Cuisine bourgeoise belgo-bruxelloise
- ◆ Cadre authentique et élégant
- ◆ Cave à vins de renom

PLAN DU 1ER ÉTAGE

150 PERSONNES MAXIMUM

Les Armes de Bruxelles disposent de plusieurs salons. Les possibilités d'agencement sont diverses et variées. Notre service de réservation placera votre banquet en fonction du nombre final de convives et des autres banquets présents ce jour-là sans supplément.



MENUS DU TERROIR



15 PERSONNES MINIMUM

A COMMANDER AU PLUS TARD 3 JOURS OUVRABLES AVANT LA DATE DU BANQUET*
MIDI ET SOIR - 1 SEUL ET MÊME MENU POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE
SAUF RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIAL

S1 - 38,50€

MENU MOULES-FRITES

Casserole de moules Marinières (1 kg)**,
frites fraîches à volonté

Mousse au chocolat belge

SUPPL.
12,00€

Duo de croquettes :
fromage et crevettes grises

S2 - 38,50€

MENU BELCO-BELGE

Fondus aux fromages belges (2 pièces)

Nos fameuses carbonnades de bœuf à la
gueuze, salade de chicons, frites fraîches

Mousse au chocolat belge

S3 - 37,95€

MENU VIANDE

Pavé de bœuf
sauce béarnaise et ses garnitures,
frites fraîches

Crème brûlée aux cuberdons

SUPPL.
12,00€

Duo de croquettes :
fromage et crevettes grises

S4 - 44,00€

UNE LÉGENDE DEPUIS 1921

Duo de croquettes :
fromage et crevettes grises

Vol au vent de poularde, sauce mousseline,
frites fraîches

Crème brûlée aux cuberdons

Café offert

TOUS NOS MENUS BANQUETS
DOIVENT ÊTRE COMBINÉS AVEC
UN FORFAIT BOISSONS (PAGE 7)

S0 - 20,00€

ASSIETTE À PARTAGER DE SPÉCIALITÉS BELGES

(CHARCUTERIES, FROMAGES...)
POUR 4 PERSONNES

S5 - 46,50€

MENU POISSON

Soupe de poisson

Saumon grillé béarnaise,
pommes grenailles

Tiramisu aux spéculoos

S6 - 67,50€

MENU PRESTIGE

Croquette de crevettes grises (1pc.)

Filets de sole en waterzooi

Filet pur de bœuf et ses garnitures, frites
fraîches

Moelleux au chocolat

S7 - 76,50€

MENU GASTRONOMIQUE

Bisque de Homard

Foie gras maison et ses garnitures

Filets de sole et St-Jacques, chicons poêlés
et sauce orange sanguine

Soufflé au Grand Marnier

S8 - 89,00€

MENU FRUITS DE MER

St-Jacques, polenta crémeuse,
vinaigrette de cassis et gel d'agrumes

Demi homard rôti au beurre à l'ail

Sorbet au citron

* Toute modification dans le contenu du menu entraîne une majoration de prix.

** La direction se réserve le droit de servir les moules en assiette (avec repasse) pour les groupes au-delà de 100 pax.

CHOIX MULTIPLES



15 PERSONNES MINIMUM
A COMMANDER AU PLUS TARD 3 JOURS OUVRABLES AVANT
LA DATE DU BANQUET* - MIDI ET SOIR
CHOIX DES PLATS DU MENU A COMMUNIQUER AU SERVICE RÉSERVATION
MINIMUM 3 JOURS OUVRABLES AVANT LE BANQUET.

TOUS NOS MENUS BANQUETS
DOIVENT ÊTRE COMBINÉS AVEC
UN FORFAIT BOISSONS (PAGE 7)

42,50€

LES ENTRÉES

1. Assiette de jambon de nos Ardennes, assortiment de crudités
2. Fondus au fromage maison et persil frit
3. Salade de pétales de saumon fumé et chicons à la crème de citron et de ciboulette
4. Tartare de tomates et condiments, salade de roquette et tuile de parmesan **

LES PLATS

1. Notre légendaire vol-au-vent de poularde sauce mousseline et frites fraîches
2. Carbonnades de bœuf à la gueuze, salade fraîche de chicons et frites fraîches
3. Saumon grillé béarnaise, tomate au four, pommes natures
4. Risotto végétarien aux légumes de saison **

LES DESSERTS

1. Gaufre de Bruxelles au sucre glace et crème chantilly
2. Mousse au chocolat belge
3. Tiramisu aux spéculoos
4. Assortiment de sorbets **

48,50€

LES ENTRÉES

1. Oeufs pochés aux morilles et asperges vertes **
2. Terrine de foie gras de canard et ses garnitures
3. Croquettes de crevettes grises maison et persil frit
4. La fameuse salade « Veulemans » (demi-salade de crevettes grises et une pièce de croquette aux crevettes grises)

LES PLATS

1. Dos de cabillaud cuit sur peau à la tomate et au basilic, purée à l'huile d'olive et jeunes pousses d'épinards
2. Pavé de boeuf béarnaise et ses garnitures, frites fraîches
3. Risotto tartufata **

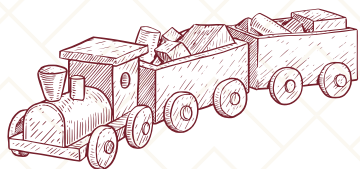
LES DESSERTS

1. Moelleux au chocolat belge et sa boule de glace vanille
2. Tiramisu aux spéculoos
3. Crème brûlée aux cuberdons
4. Assortiment de sorbets **

MENU ENFANTS

(UNIQUEMENT VALABLE POUR LES ENFANTS QUI ACCOMPAGNENT UN GROUPE D'ADULTES.
JUSQU'À 12 ANS INCLUS)

16,50€



Goujonnettes de poissons sauce tartare, purée cressonnette ou
Demi casserole de moules, frites fraîches ou
Boulettes sauce tomate (2 pièces), frites fraîches

Mousse au chocolat ou
Glace



* Toute modification dans le contenu du menu entraîne une majoration de prix.

** Option Vegan disponible



25,00€/P.

«ALL IN»

Découvrez notre formule de **BOISSONS À VOLONTÉ !***

choix de boissons à volonté durant votre repas, jusqu'au dessert :

Bières au fût, softs, eaux et notre sélection de vins maison

(Blanc : Côtes de Remich / Rosé : M de Martet / Rouge : Les Hauts de Martet)



BOISSONS & EXTRAS

TOUTE BOISSON COMMANDÉE HORS FORFAIT EST VENDUE/FACTURÉE AU PRIX « À LA CARTE »

F1

1 bière pils ou 1 verre de vin maison (blanc, rouge ou rosé) ou 1 soft

4,75€

F2

1 Coupe de cava ou 1 jus d'orange pressé

7,65€

F3

Flûte de champagne Aux Armes de Bruxelles

12,50€

F4

Flûte de champagne Aux Armes de Bruxelles & 3 amuses bouches

17,00€

S0

Assiette à partager de spécialités belges (charcuteries, fromages...) pour 4 personnes

20,00€

F5

1/2 L d'eau plate ou pétillante + 1/3 de bouteille de vin blanc ou rouge

Blanc : Bordeaux, M de Martet

Rouge : Bordeaux, Marquis de Beylot, Bordeaux Supérieur

17,25€

F6

1/2 L d'eau plate ou pétillante + 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

Blanc : Bordeaux, M de Martet

Rouge : Bordeaux, Marquis de Beylot, Bordeaux Supérieur

22,50€

F7

Bières au fût, softs, eaux et notre sélection de vins maison **à volonté pendant le repas**

Blanc : Côtes de Remich

Rosé : M de Martet

Rouge : Les Hauts de Martet

25,00€

ALL
IN

F8

1/2 L d'eau plate ou pétillante + 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

Blanc : Vallée de la Loire, Muscadet Sèvre

Rouge : Côtes du Rhône, « Parallèle 45 », Paul Jaboulet Ainé

32,50€

F9

1/2 L d'eau plate ou pétillante + 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

Blanc : Bourgogne, Mâcon Lugny, Joseph Drouhin

Rouge : Bordeaux, Grave, Château Villa Bel Air

38,50€

FD

CAFÉ & DIGESTIF

1 café ou expresso
+ 1 digestif au choix

12,00€

FC

CAFÉ OU THÉ

1 café ou 1 thé au choix

3,00€

Nous travaillons avec des cavistes de qualité. Malgré tous nos efforts, il se pourrait que l'un ou l'autre vin ne soit plus disponible. Si cela devait arriver, soyez certain qu'un vin de qualité similaire vous sera proposé sans majoration de prix.

BON DE RÉSERVATION



À R E N V O Y E R C O M P L É T É E T S I G N É

welcome@adb1921.com
Tél. : +32 (0) 2 511 55 50
www.auxarmesdebruxelles.com

SRL Les Armes de Léon 1921
13, rue des Bouchers
1000 Bruxelles

Nom (Société)
Responsable
Adresse
Téléphone/GSM
E-mail
N° T.V.A.
Date
Heure
Votre référence
Nombre de couverts
Menu
Forfait boissons
Prix du menu
Langue parlée par les visiteurs
Nationalité des visiteurs
Remarque

Prix TVAC et service inclus.
Conditions générales de vente accessibles sur
auxarmesdebruxelles.com/cgv.pdf

Prix confidentiel : Oui / Non

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

Le client accepte pleinement les conditions générales

Signature :

CONSEILS POUR UN BANQUET RÉUSSI

- Le nombre final de participants au banquet doit être transmis 2 jours ouvrables 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 55 50



#auxarmesdebruxelles



Réalisé avec le soutien de hub.brussels