



1921



# GROUPES, BANQUETS & ÉVÉNEMENTS 2025

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



Réalisé avec le soutien de hub.brussels

# L'ÂME DU LIEU



C'est au début du XX<sup>e</sup> 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 20 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.**



**BON À SAVOIR**

## AU COEUR DE LA TRADITION BELGE

- ◆ 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

# FORMULE LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H00 À 14H00 – EXCEPTÉ JOURS FÉRIÉS

2 SERVICES : ENTRÉE OU DESSERT + PLAT : 29.00€ PP

3 SERVICES : ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 32.00€ PP

## ENTRÉES

Potage du jour

Fondu au fromage (1 pc)

2 entrées (dont une végétarienne) qui varient

en fonction de la saison et sont renouvelées toutes les deux semaines

## PLATS

Saumon grillé béarnaise

Américain préparé, frites fraîches

3 plats (dont un végétarien) qui varient

en fonction de la saison et sont renouvelés toutes les deux semaines

## DESSERTS

Mousse au chocolat

Tiramisu au spéculoos

Crème brûlée aux cuberdons

Duo de sorbet

**27,50€/P.**

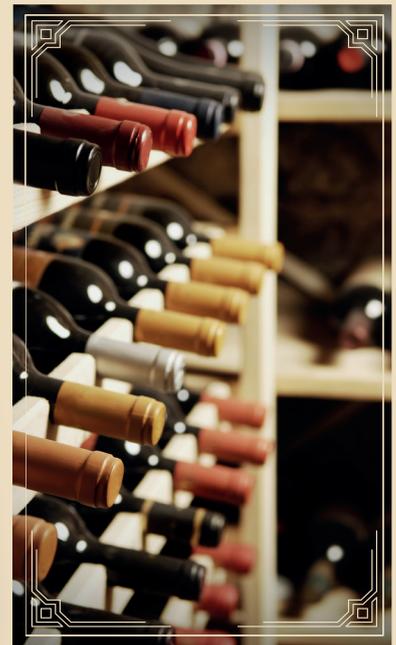
«ALL IN»

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

choix de boissons à volonté pendant la durée de votre repas (entrée et plat uniquement) :

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

(Blanc : Moselle, Côtes de Remich / Rosé : Bordeaux, M de Martet / Rouge : Bordeaux, M de Martet)



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.

# MENUS DU TERROIR



15 PERSONNES MINIMUM  
MIDI ET SOIR - 1 SEUL ET MÊME MENU POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE  
SAUF RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIAL

**S1** - 40,00€

## MENU MOULES-FRITES

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

\*\*\*

Mousse au chocolat belge

**SUPPL.**  
13,00€

Duo de croquettes :  
fromage et crevettes grises

**S2** - 40,00€

## MENU BELCO-BELGE

Fondus aux fromages belges (2 pièces)

\*\*\*

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

\*\*\*

Mousse au chocolat

**S3** - 40,00€

## MENU VIANDE

Contrefilet de bœuf\*  
sauce béarnaise et ses garnitures, frites  
fraîches

\*\*\*

Crème brûlée aux cuberdons

\* cuisson standard « à point »

**SUPPL.**  
13,00€

Duo de croquettes :  
fromage et crevettes grises

**S4** - 46,00€

## UNE LÉGENDE DEPUIS 1921

Duo de croquettes :  
fromage et crevettes grises

\*\*\*

Vol au vent de poularde, sauce mousseline,  
frites fraîches

\*\*\*

Crème brûlée aux cuberdons

**S0** - 20,00€

ASSIETTE À PARTAGER  
DE SPÉCIALITÉS BELGES  
(CHARCUTERIES, FROMAGES...)  
POUR 4 PERSONNES

**S7** - 79,00€

## MENU GASTRONOMIQUE

Bisque de Homard

\*\*\*

Foie gras maison et ses garnitures

\*\*\*

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

\*\*\*

Moelleux au chocolat

**S5** - 48,00€

## MENU POISSON

Soupe de poisson

\*\*\*

Saumon grillé béarnaise,  
pommes grenailles

\*\*\*

Tiramisu aux spéculoos

**S6** - 69,00€

## MENU PRESTIGE

Croquette de crevettes grises (1pc.)

\*\*\*

Filets de sole en waterzooi

\*\*\*

Filet pur de bœuf et ses garnitures, frites  
fraîches

\*\*\*

Moelleux au chocolat

**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

TOUS NOS MENUS BANQUETS  
DOIVENT ÊTRE COMBINÉS AVEC  
UN FORFAIT BOISSONS (PAGE 6)

\* 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 - MIDI ET SOIR

TOUS NOS MENUS BANQUETS DOIVENT ÊTRE COMBINÉS  
AVEC UN FORFAIT BOISSONS (PAGE 6)

CHOIX INDIVIDUEL DES PLATS  
DU MENU A COMMUNIQUER  
AU SERVICE RÉSERVATION  
MINIMUM 3 JOURS OUVRABLES  
AVANT LE BANQUET.

45,50€

## 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  \*\*

 = Plats végétariens

52,50€

## 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€



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

# BOISSONS & EXTRAS



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

**F0**

1 bière pils 0% ou 1 eau ou 1 soft

4,50€

**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

20,00€

**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 Supérieur, Les Hauts de Martet

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 Supérieur, Les Hauts de Martet

22,50€

**F7**

Bières au fût, softs, eaux et notre sélection de vins maison  
à volonté pendant la durée de votre repas (entrée et plat uniquement)

Blanc : Moselle, Côtes de Remich - Rosé : Bordeaux, M de Martet - Rouge : Bordeaux Supérieur, Les Hauts de Martet

27,50€

ALL  
IN

**F8**

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

Blanc : Muscadet sur Lie, Domaine des Genaudières

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 espresso  
+ 1 digestif au choix

12,00€

**FC**

**CAFÉ OU THÉ**

1 café ou 1 thé au choix

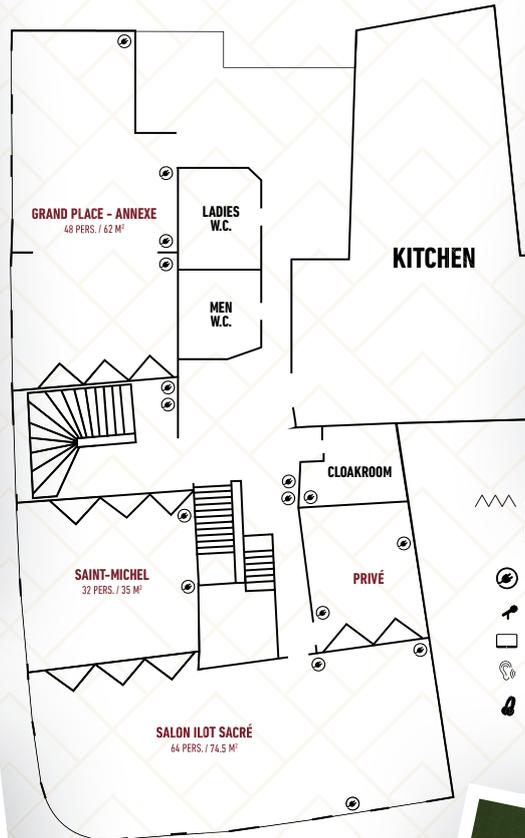
3,00€

# PLAN DU 1<sup>ER</sup> ÉTAGE



## DE 20 PERSONNES MINIMUM À 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.



- = FOLDING DOORS  
(Banquet rooms can be individually privatized OR totally open)
- = ELECTRICAL OUTLET
- = MICRO
- = DISPLAY
- = ACOUSTIC BAFFLE
- = OTHER ACCESSORIES ON DEMAND



# 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 .....  
Adresse de facturation (si différente) .....  
Téléphone/GSM .....  
E-mail .....  
E-mail pour envoi de la facture .....  
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 confidentiel : Oui  / Non   
Paiement : Cash  / Carte de crédit  / Facture  / Voucher   
Le client accepte pleinement les conditions générales

Signature :

**Prix TVAC et service inclus.**  
Conditions générales de vente accessibles sur  
[auxarmesdebruxelles.com/cgv.pdf](http://auxarmesdebruxelles.com/cgv.pdf)

## CONSEILS POUR UN BANQUET RÉUSSI

- Le nombre final de participants au banquet doit être transmis 3 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



Réalisé avec le soutien de hub.brussels