



1921



GROEPEN, BANKETTEN EN EVENEMENTEN IN 2025

Het leven is een feest, en ons levensdoel is om u daaraan te herinneren!



Opgesteld met de steun van hub.brussels

DE ZIEL VAN HET RESTAURANT



Het verhaal van de familie Veulemans in Brussel begint in de vroege twintigste eeuw. In 1902 streek Calixte Veulemans neer in de Belgische hoofdstad, waar hij begon te werken als "garçon". Al snel had hij de kneepjes van het vak onder de knie, en in 1921 nam hij een zaak over op de Beenhouwersstraat 13 die toen al bekendstond onder de naam "Aux Armes de Bruxelles". IJverig als hij was toverde Calixte de zaak op korte tijd om tot een klasserestaurant.

Aan het begin van de jaren 1970 nam Jacques Veulemans, een van de zonen van Calixte, de zaak over. Het restaurant maakte twintig gouden jaren door en droeg bij aan de feestelijke reputatie van l'Îlot Sacré, dé gastronomische bestemming van Brussel.

In 2006 verkocht de familie Veulemans de zaak. Het restaurant maakte een paar bewogen jaren mee, tot het in 2018 werd overgenomen door de familie Vanlancker, de eigenaars van het nabijgelegen Brusselse restaurant Chez Léon.

Onze banketzalen zijn geschikt voor 20 tot 150 personen en zijn dus de perfecte locatie voor uw privérecepties en zakendiners.

Ons etablissement heeft een rijke geschiedenis en is een van de bekendste restaurants van de stad. Geniet van onze geraffineerde bourgeoise keuken en recepten die al 100 jaar onveranderd zijn gebleven. Zin in een snelle lunch of een compleet menu? Bij ons kunt u op elk moment van de dag terecht voor een geslaagd etentje.

Het restaurant heeft een luxueuze, klassieke Brusselse inrichting, de beste service, een gezellige sfeer die geschiedenis ademt en gevarieerde menu's die speciaal werden samengesteld door onze chef.



**GOED OM
TE WETEN**

EEN KNAP STAALTJE BELGISCHE TRADITIE

- ◆ Alle dagen open van 12u tot 22u30
- ◆ Vlak bij de Grote Markt en grote internationale hotels

- ◆ Belgisch-Brusselse bourgeoise keuken
- ◆ Authentiek en elegant decor
- ◆ Wijnkelder met uitmuntende flessen

FORMULE LUNCH



MAANDAG TOT VRIJDAG VAN 12.00 U. TOT 14.00 U. – UITGEZONDERD FEESTDAGEN
2 GANGEN: VOORGERECHT OF DESSERT + HOOFDGERECHT: € 29,00 PP
3 GANGEN: VOORGERECHT + HOOFDGERECHT + DESSERT: € 32,00 PP

VOORGERECHTEN

Dagsoep

Kaasfondue (1 st.)

2 voorgerechten die volgens het seizoen variëren

en om de twee weken vernieuwd worden

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde zalm bearnaise

Americain préparé, verse frietjes

3 hoofdgerechten (waarvan één vegetarisch) die volgens het seizoen variëren

en om de twee weken vernieuwd worden

DESSERTEN

Chocolademousse

Tiramisu met speculaas

Crème brûlée met cuberdons

Duo van sorbet

27,50€/P.

«ALL IN»

Ontdek onze ONBEPERKTE DRANKFORMULE!*

keuze van dranken à volonté tijdens uw maaltijd (enkel voor- en hoofdgerecht)

bier van het vat, frisdrank, mineraalwater en onze geselecteerde wijnen:

(Wite : Moselle, Côtes de Remich / Rosé : Bordeaux, M de Martet / Rood : Bordeaux, M de Martet)



We werken samen met vakbekwame keldermeesters. Hoewel we alles in het werk stellen om alle wijnen op voorraad te hebben, zou het kunnen dat een van de wijnen niet beschikbaar is. In dat geval kunt u ervan op aan dat we een wijn van een gelijkaardige kwaliteit zullen voorstellen zonder een toeslag aan te rekenen.

STREEKMENU'S



MINSTENS 15 PERSONEN
'S MIDDAGS EN 'S AVONDS - 1 ENKEL MENU VOOR DE HELE GROEP,
AFGEZIEN VAN BIJZONDERE DIEETWENSEN

S1 - 40,00€

MENU MOSSELEN MET FRIET

Mosselpot met moules marinières (1 kg)**,
met verse frietjes à volonté

Chocolademousse van Belgische chocolade

EX-
TRA'S:
13,00€

Duo van kaas- en garnaalkroketten

S2 - 40,00€

OP-EN-TOP BELGISCH MENU

Belgische kaaskroketten (2 stuks)

Ons beroemde runderstoofvlees met geuze,
witloofsalade en verse frietjes

Chocolademousse van Belgische chocolade

S3 - 40,00€

VLEESMENU

Contrefilet van rund*
met bearnaisesaus, garnituur
en verse frietjes

Crème brûlée met cuberdons

* standaardbakwijze 'à point'

EX-
TRA'S:
13,00€

Duo van kaas- en garnaalkroketten

S4 - 46,00€

LEGENDARISCH SINDS 1921

Duo van kaas-
en garnaalkroketten

Vol-au-vent met poularde,
mousselinesaus en verse frietjes

Crème brûlée met cuberdons

S0 - 20,00€

BORD OM TE DELEN BELGISCHE SPECIALITEITEN (VLEESWAREN, KAAS, ENZ.) VOOR 4 PERSONEN

S7 - 79,00€

GASTRONOMISCH MENU

Kreeftensoep

Huisbereide foie gras met garnituur

Tongfilet met sint-jakobsvruchten,
gebakken witloof en bloedsinaasappelsaus

Chocolademoelleux

S5 - 48,00€

VISMENU

Vissoep

Gegrilde zalm met bearnaisesaus
en krieltjes

Speculaastiramisu

S6 - 69,00€

PRESTIGEMENU

Garnaalkroket (1 st.)

Waterzooi van tongfilet

Filet pur van rund met garnituur
en verse frietjes

Chocolademoelleux

S8 - 89,00€

ZEEVRUCHTENMENU

Sint-jakobsvruchten, romige polenta,
zwartebeessenvinaigrette en citrusgelei

Halve gebraden kreeft met lookboter

Citroensorbet

AL ONZE BANKETMENU'S
MOETEN WORDEN GECOMBINEERD
MET EEN DRANKFORMULE (PAGINA 6)

* De inhoud van het menu kan worden aangepast mits toeslag.

** De directie behoudt zich het recht voor om de mosselen in borden te serveren (tweede portie inbegrepen) voor groepen van meer dan 100 personen.

MEERDERE KEUZES


MINSTENS 15 PERSONEN - 'S MIDDAGS EN 'S AVONDS

AL ONZE BANKETMENU'S MOETEN WORDEN GECOMBINEERD
MET EEN DRANKFORMULE (PAGINA 6)


INDIVIDUELE KEUZE VAN GERECHTEN UIT
HET MENU MEE TE DELEN AAN
DE RESERVATIEDIENST
MINIMAAL 3 WERKDAGEN
VOOR HET BANKET.

45,50€

VOORGERECHTEN

1. Bord Ardeense ham met rauwkost
2. Huisgemaakte kaasfondue en gebakken peterselie
3. Salade met plakjes gerookte zalm en witloof met citroencrème en bieslook
4. Tomatentartaar, rucolasalade en parmezaanse tuile  **

HOOFDGERECHTEN


1. Onze legendarische vol-au-vent met poularde, mousselinesaus en verse frietjes
2. Runderstoofvlees met geuze, witloofsalade en verse frietjes
3. Gegrilde zalm met bearnaisesaus, tomaat uit de oven en gekookte aardappel
4. Vegetarische risotto met seizoensgroeten  **

DESSERTS

1. Brusselse wafel met poedersuiker en slagroom
2. Chocolademousse van Belgische chocolade
3. Speculaastiramisu
4. Sorbetassortiment  **

52,50€


VOORGERECHTEN

1. Gepocheerde eieren met morilles en groene asperges  **
2. Terrine van eendenlever met garnituur
3. Huisbereide garnaalkroketten met gefrituurde peterselie
4. De beroemde Veulemans-salade (kleine salade met grijze garnalen en één garnaalkroket)

HOOFDGERECHTEN

1. Op vel gebakken kabeljauwhaasje met tomaat en basilicum, aardappelpuree met olijfolie en babyspinazie
2. Rumsteak met bearnaisesaus, garnituur en verse frietjes
3. Tartufatarisotto  **

DESSERTS

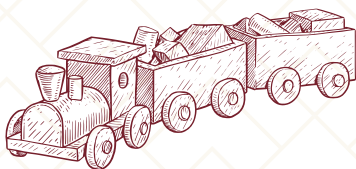
1. Moelleux van Belgische chocolade met een bol vanille-ijs
2. Speculaastiramisu
3. Crème brûlée met cuberdons
4. Sorbetassortiment  **

 = Vegetarische gerechten

KINDERMENU

(ENKEL VOOR KINDEREN IN HET BIJZIJN VAN EEN GROEP VOLWASSENEN.
GELDIG VOOR KINDEREN VAN 12 JAAR OF JONGER)

16,50€

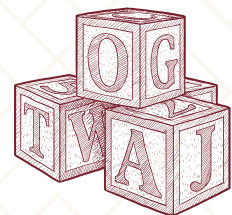


Halve mosselpot met verse frietjes
of
Balletjes in tomatensaus (2 stuks) met verse frietjes

Chocolademousse

of

IJs



* De inhoud van het menu kan worden aangepast mits toeslag.

** Vegan optie beschikbaar

DRANKEN EN EXTRA'S



ALLE DRANKEN DIE BUITEN DE FORMULES VALLEN WORDEN AANGEREKEND AAN DE PRIJZEN DIE OP HET MENU STAAN

F0

1 pilsbier 0% of 1 water of 1 frisdrank

4,50€

F1

1 pilsbier of 1 glas huiswijn (wit, rood of rosé) of 1 frisdrank

4,75€

F2

1 glas cava of 1 geperst sinaasappelsap

7,65€

F3

Glas champagne Aux Armes de Bruxelles

12,50€

F4

Glas champagne Aux Armes de Bruxelles & 3 amuse-bouches

20,00€

S0

Bord om te delen met Belgische specialiteiten (charcuterie, kaas, enz.) voor 4 personen

20,00€

F5

1/2 liter plat of bruiswater + 1/3 fles witte of rode wijn

Wit: Bordeaux, M de Martet

Rood: Bordeaux Supérieur, Les Hauts de Martet

17,25€

F6

1/2 liter plat of bruiswater + 1/2 fles witte of rode wijn

Wit: Bordeaux, M de Martet

Rood: Bordeaux Supérieur, Les Hauts de Martet

22,50€

F7

Onbeperkt bier van de tap, frisdrank, water en onze selectie huiswijnen
à volonté tijdens uw maaltijd (enkel voor- en hoofdgerecht)

Wit : Moselle, Côtes de Remich - Rosé : Bordeaux, M de Martet - Rood : Bordeaux Supérieur, Les Hauts de Martet

27,50€

ALL
IN

F8

1/2 liter plat of bruiswater + 1/2 fles witte of rode wijn

Wit: Muscadet sur Lie, Domaine des Genaudières

Rood: Côtes du Rhône Parallèle 45, Paul Jaboulet Aîné

32,50€

F9

1/2 liter plat of bruiswater + 1/2 fles witte of rode wijn

Wit: Bourgogne, Mâcon Lugny, Joseph Drouhin

Rood: Bordeaux, Château Villa Bel Air, Grave

38,50€

FD

KOFFIE EN DIGESTIEF

1 koffie of espresso
+ 1 digestief naar keuze

12,00€

FC

KOFFIE OF THEE

1 koffie of 1 thee naar keuze

3,00€

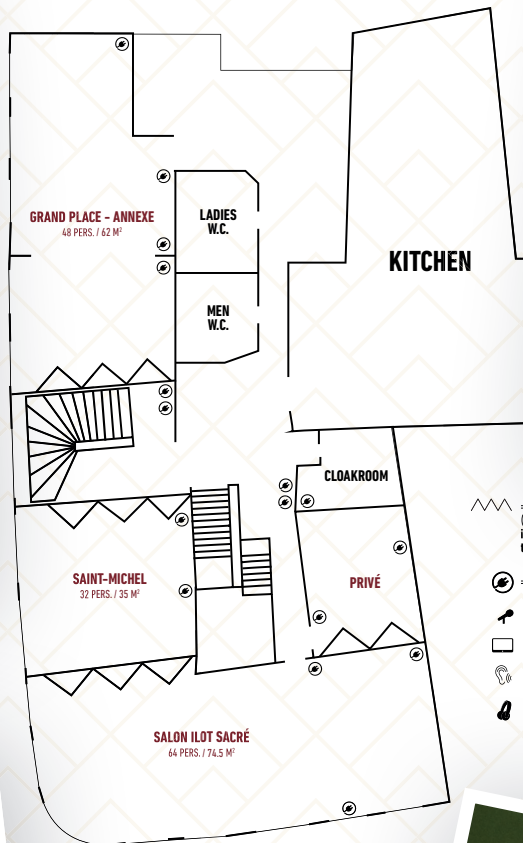
We werken samen met vakbekwame keldermeesters. Hoewel we alles in het werk stellen om alle wijnen op voorraad te hebben, zou het kunnen dat een van de wijnen niet beschikbaar is.

In dat geval kunt u ervan op aan dat we een wijn van een gelijkaardige kwaliteit zullen voorstellen zonder een toeslag aan te rekenen.

PLATTEGROND VAN DE 1STE VERDIEPING

VAN MINIMAAL 20 TOT MAXIMAAL 150 PERSONEN

Les Armes de Bruxelles heeft ook verschillende privé-zalen. Deze kunnen op verschillende manieren worden ingedeeld. Onze reserveringsservice zal uw tafels gratis schikken naar gelang het totaal aantal gasten en de andere banketten die die dag plaatsvinden.



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



RESERVERINGSBON



INGEVULD EN ONDERTEKEND VERZENDEN

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

Les Armes de Léon 1921 bv
Beenhouwersstraat 13
1000 Brussel

(Bedrijfs)naam

Verantwoordelijke

Adres

Facturatieadres (indien verschillend)

Téléphone/GSM

E-mail

E-mail voor verzending van de factuur

Btw-nummer

Datum

Uur

Uw referentie

Aantal gasten

Menu

Drankformule

Prijs van het menu

Taal van de gasten

Nationaliteit van de gasten

Opmerking

Prijs confidencieel? Ja / Nee

Betaling: Cash / Creditcard / Factuur / Voucher

De klant gaat volledig akkoord met de algemene voorwaarden

Handtekening :

Btw en service inbegrepen.
Algemene verkoopvoorwaarden beschikbaar op
auxarmesdebruxelles.com/cgv.pdf

TIPS VOOR EEN GESLAAGD BANKET

- Het uiteindelijk aantal gasten moet 3 werkdagen voor de dag van het banket worden doorgegeven. Dit getal wordt als definitief geacht en gebruikt voor de facturatie.
- Voor alle wijzigingen van gerechten tijdens de maaltijd zal ter plaatse een toeslag op de menuprijs worden aangerekend.
- Gelieve ons op de hoogte te brengen van eventuele voedingsallergieën en/of meer informatie aan uw chef de rang te vragen.
- Uw tafels worden tot 15 minuten na het gereserveerde uur vrijgehouden. Daarna zal uw groep worden verdeeld over de nog beschikbare tafels.
- Indien u op voorhand weet dat u later zult zijn of dat er beduidend minder gasten komen, gelieve de maître d'hôtel dan te verwittigen via het nummer +32 (0)2 511 55 50.



Opgesteld met de steun van hub.brussels