



1921



GROUPES, BANQUETS & ÉVÉNEMENTS 2026

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



Réalisé avec le soutien de hub.brussels

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

Croquette 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 : M de Martet / Rosé : M de Martet / Rouge : Bordeaux, Haut de Martet Cuvée Armes de Bruxelles)



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.

CHOIX MULTIPLES

15 PERSONNES MINIMUM - MIDI ET SOIR




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

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







38,50€

2 SERVICES :
ENTRÉE + PLAT OU
PLAT + DESSERT

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 nature  
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 2 boules    

46,50€

3 SERVICES :
ENTRÉE + PLAT +
DESSERT

LES ENTRÉES

1. Œuf poché 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. Salade de chèvre affiné rôti au miel et fruits secs   

LES PLATS

1. Dos de cabillaud cuit sur peau à la tomate et au basilic, purée à l'huile d'olive et tombée d'épinards   
2. Pavé de bœuf grillé sauce béarnaise maison, frites fraîches 
3. Risotto tartufata   
4. Casserole de moules marinières et frites fraîches à volonté   


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 3 boules    

 = Plats végétariens

 = Gluten free

 = Lactose free

 = Halal

* 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.

MENUS D'EXCEPTION



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

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

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

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

S0

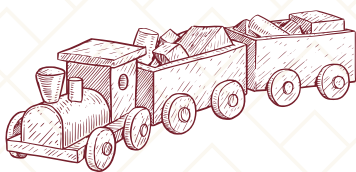
Assiette à partager de spécialités belges (charcuteries, fromages...) pour 4 personnes

20,00€

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 » ET FERA L'OBJET D'UNE SEULE ADDITION PAR TABLE

TOUS NOS MENUS BANQUETS DOIVENT ÊTRE
COMBINÉS AVEC UN FORFAIT BOISSONS

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 : M de Martet - Rosé : M de Martet - Rouge : Bordeaux, Haut de Martet Cuvée Armes de Bruxelles

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

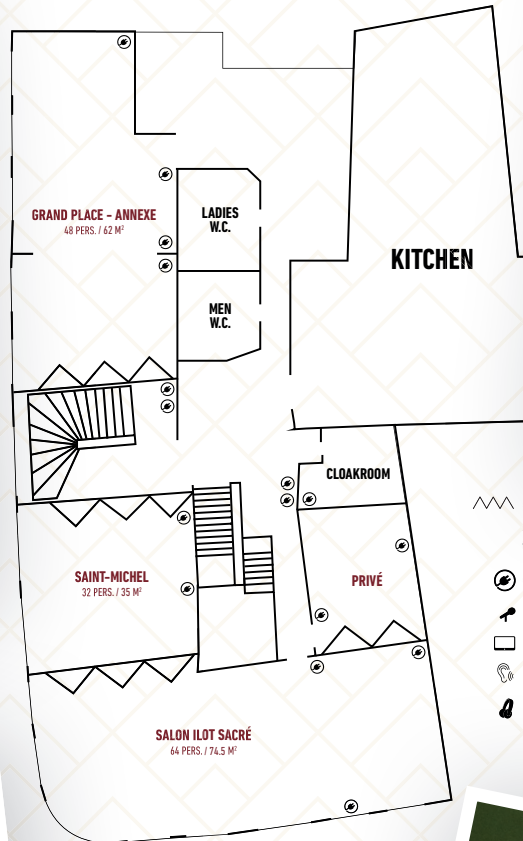
1 café ou 1 thé au choix

3,00€

PLAN DU 1^{ER} 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 Michèle
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

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