



1921



# GROEPEN, BANKETTEN EN EVENEMENTEN IN 2026

*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.

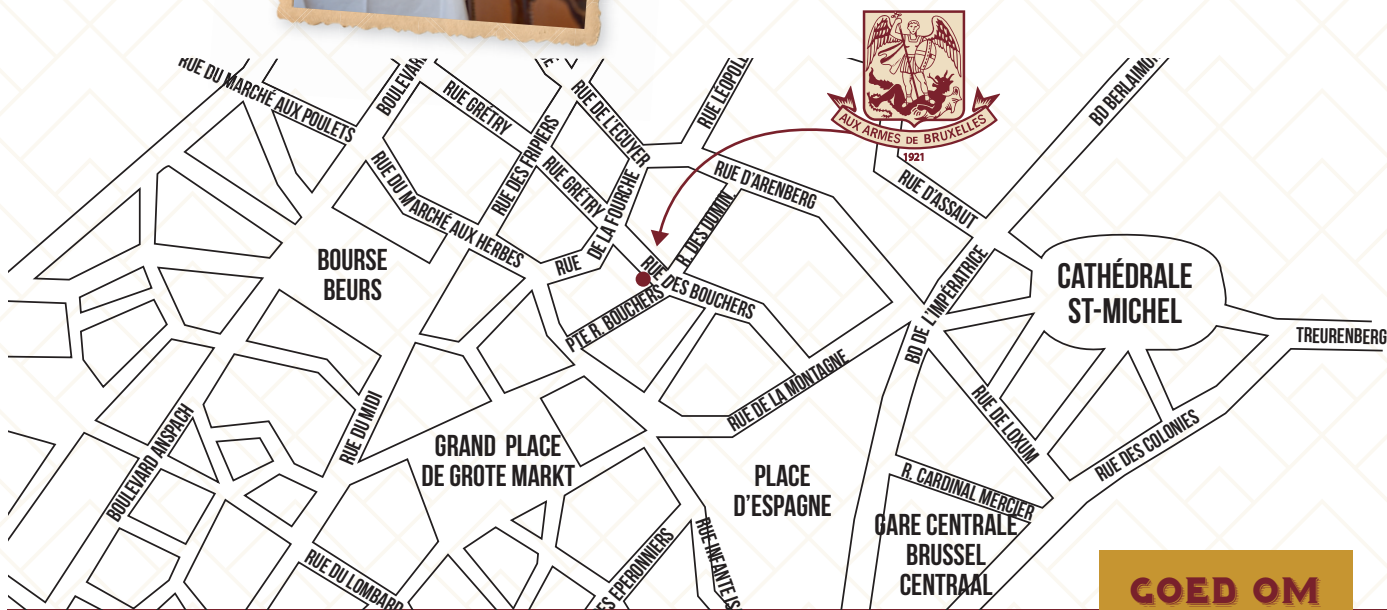
Aan het begin van de jaren 1970 nam Jacques Veulemans, een van de zonen van Calixte, de zaak over. Het restaurant maakte twintig gouden jaren door en droeg bij aan de feestelijke reputatie van l'Îlot Sacré, dé gastronomische bestemming van Brussel.

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



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.

# 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.

38,50€






2 GANGEN:  
VOORGERECHT +  
HOOFDGERECHT OF  
HOOFDGERECHT + DESSERT

## 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. Runderstoofvles 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 (2 bollen)  

46,50€

3 GANGEN:  
VOORGERECHT +  
HOOFDGERECHT +  
DESSERT

42,00€

2 GANGEN:  
VOORGERECHT +  
HOOFDGERECHT OF  
HOOFDGERECHT + DESSERT

## VOORGERECHTEN

1. Gepocheerde eieren met morilles en groene asperges  
2. Terrine van eendenlever met garnituur 
3. Huisbereide garnaalkrokette met gefrituurde peterselie
4. Salade met gerijpte geitenkaas, geroosterd met honing en gedroogd fruit  

\*\*\*

## HOOFDGERECHTEN

1. Op vel gebakken kabeljauwhaasje met tomaat en basilicum, aardappelpuree met olijfolie en gestoofde spinazie  
2. Gegrilde rundsteak met huisgemaakte bearnaisesaus en verse frietjes 
3. Risotto tartufata  
4. Mosselpot marinère met onbeperkt verse frietjes 

\*\*\*


## DESSERTS

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

 = Vegetarische gerechten

 = Gluten free

 = Lactose free

 = Halal

\* 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.

# EXCLUSIEVE MENU'S



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

**S6**

**69,00€**

## PRESTIGEMENU

Garnaalkroket (1 st.)

\*\*\*

Waterzooi van tongfilet

\*\*\*

Filet pur van rund met garnituur  
en verse frietjes

\*\*\*

Chocolademoelleux

**S7**

**79,00€**

## GASTRONOMISCH MENU

Kreeftensoep

\*\*\*

Huisbereide foie gras met garnituur

\*\*\*

Tongfilet met sint-jakobsvruchten,  
gebakken witloof en bloedsinaasappelsaus

\*\*\*

Chocolademoelleux

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

**S0**

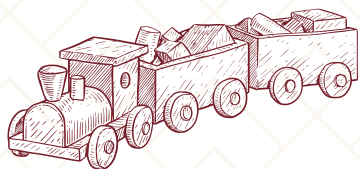
Bord om te delen met Belgische specialiteiten (charcuterie, kaas, enz.) voor 4 personen

**20,00€**

## 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 BUITEN HET FORFAIT WORDEN AANGEREKEND AAN DE À-LA-CARTEPRIJS EN OP ÉÉN GEZAMENLIJKE REKENING PER TAFEL GEZET.

AL ONZE BANKETMENU'S MOETEN WORDEN GECOMBINEERD MET EEN DRANKFORMULE

**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)**

Wite : M de Martet / Rosé : M de Martet / Rood : Bordeaux, Haut de Martet Cuvée Armes de Bruxelles

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

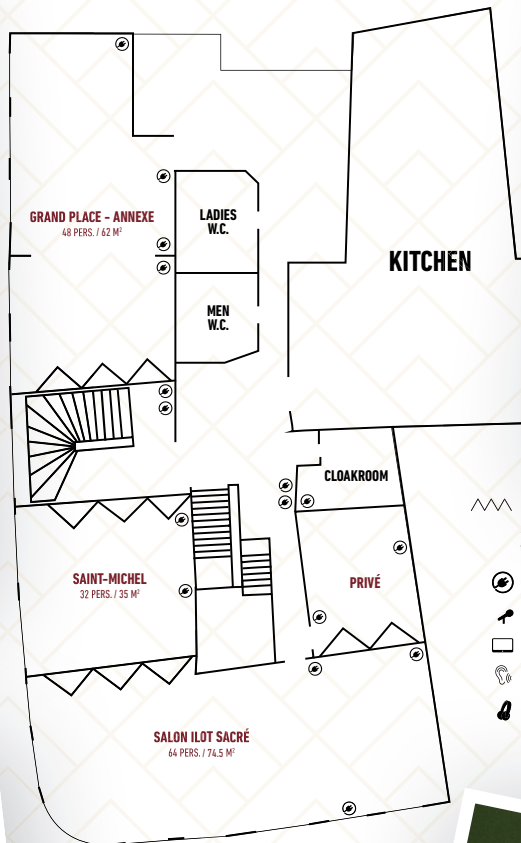
3,00€

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

SRL Les armes de Michèle  
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](http://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](http://hub.brussels)