



MENUS BANQUETS 2020



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

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 Rudy Vanlancker, propriétaire de Chez Léon,** l'autre institution bruxelloise du quartier.

Dans nos **salles de banquet privatisables** 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 A SAVOIR

- ◆ Ouvert tous les jours de 11h30 à 23h
- ◆ À proximité immédiate de la Grand-Place et des grands hôtels internationaux
- ◆ Salles de banquet privatisables
- ◆ Cuisine bourgeoise belgo-bruxelloise
- ◆ Cadre authentique et élégant
- ◆ Cave à vins de renom

LUNCHS

MENUS SERVIS
UNIQUEMENT DU LUNDI
AU VENDREDI
(JOURS FÉRIÉS EXCLUS),
ENTRE 11H30 ET 15H00

15 PERSONNES MINIMUM
À COMMANDER AU PLUS TARD 3 JOURS OUVRABLES AVANT LA DATE DU BANQUET

IL

25,00€

Crème de chicons aux crevettes grises ou

Croquette au fromage (1 pièce) ou

Tête pressée maison ou

Salade mixte

Escalope de volaille panée, sauce poivre vert, pommes sautées ou

Stoemp frais du jour aux viandes mixtes (saucisse, lard, boudin) ou

Goujonnettes de cabillaud, sauce tartare, purée et cressonnette ou

Joues de porc confites au miel et à la moutarde de Gand, pommes croquettes

Mousse au chocolat ou

Dame blanche

EN COMBINAISON AVEC UN MENU LUNCH

• APÉRO -22° : 6,50€

• 1 PILS ou 1 VERRE DE VIN MAISON (BLANC, ROUGE ou ROSÉ) ou 1 SOFT : 3,95€

• CAFÉ ou THÉ : 3,50€

NOS SALLES DE BANQUET PRIVATISABLES:



SALON SAINT-MICHEL
ET ILOT SACRÉ

108 p.



SALON
ILOT SACRÉ

72 p.



SALON GRAND-PLACE
ET ANNEXE

45 p.



SALON
ANNEXE

12 p. - 18 p.

Privatisation possible

La privatisation est disponible pour toutes nos formules (lunch, menus du terroir, choix multiples...)

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 35,00€

MENU MOULES-FRITES

Casserole de moules
Golden marinières (1 kg),
frites fraîches à volonté

Mousse au chocolat belge

Café offert

Suppl.
12€

Duo de croquettes aux fromages
et crevettes grises

S2 35,00€

MENU BELCO-BELGE

Duo de croquettes maison :
fromages belges et crevettes grises
accompagnées de persil frit

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

Mousse au chocolat belge

S3 37,50€

MENU VIANDE

Tête pressée maison aux arômes,
sauce tartare

Magret de canard sauce archiduc, pommes
croquettes et ses garnitures

Salade de fruits frais relevée
à l'Eau de Villée de Biercé

S4 40,00€

UNE LÉGENDE DEPUIS 1921

Duo de croquettes aux fromages et crevettes grises

Vol au vent de poularde, sauce mousseline, frites fraîches

Crème brûlée aux cuberdons

1 verre de vin Martet Aux Armes de Bruxelles offert

S5 42,50€

MENU POISSON

Anguilles au vert

Saumon grillé béarnaise, pommes grenailles

Tiramisu aux spéculoos

S6 60,00€

MENU PRESTIGE

Croquettes de crevettes grises (2pc.)

Filets de sole en waterzooi

Filet pur de bœuf et ses garnitures, frites fraîches

Moelleux au chocolat

S7 70,00€

MENU GASTRONOMIQUE

Crème de chicons aux crevettes grises

Terrine de foie gras fait maison

Turbot poché sauce mousseline, légumes du marché

Glace vanille aux éclats et à la sauce aux cuberdons

SS

SUPPLÉMENT

Coupe de champagne aux Armes de Bruxelles & 3 amuses bouches
En combinaison d'un menu banquet

15,00€

CHOIX MULTIPLES



35,50€

15 PERSONNES MINIMUM
A COMMANDER AU PLUS TARD 3 JOURS OUVRABLES AVANT LA DATE DU BANQUET
MIDI ET SOIR



JUSQU'À 20 COUVERTS, POSSIBILITÉ DE CHOIX SUR PLACE.
AU-DELÀ DE 20 COUVERTS, UN SEUL ET MÊME MENU POUR TOUS SAUF RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIAL.



E

LES ENTRÉES

1. Assiette de jambon de nos Ardennes, assortiment de crudités
2. Croquettes de fromages belges maison et persil frit
3. Salade de pétales de saumon fumé et chicons à la crème de citron et de ciboulette
4. Crêpes farcies au jambon de nos Ardennes et champignons des bois, gratinées au fromage de Maredsous

P

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. Waterzooi de volaille à la gantoise et pommes nature persillées
4. Filet de cabillaud en croûte de moutarde et persil, mousse d'oignons à la bière blanche et pommes soufflées

D

LES DESSERTS

1. Gaufre de Bruxelles au sucre glace et crème chantilly
2. Mousse au chocolat belge
3. Tiramisu aux spéculoos
4. Tarte à la cassonade flambée à la fleur de bière

35,50€

VÉGÉTARIEN ET VÉGAN

LES MENUS VÉGÉTARIENS ET VÉGANS PEUVENT ÊTRE COMBINÉS AVEC LES AUTRES MENUS

V1

VÉGÉTARIEN

Chicon gratin au fromage de chèvre et noisettes ou
Tartare de tomate et condiments, salade de roquette
et tuile de parmesan

Risotto végétarien aux légumes de saison

Glace vanille ou
Mousse au chocolat

V2

VÉGAN

Toast aux champignons au citron et persil ou
Salade de pommes vertes et céleri aux noix vinaigrette à la truffe

Chicons braisés à l'orange et aux pistaches, purée à l'huile d'olive

Trilogie de sorbets ou
Salade de fruits de saison

CHOIX MULTIPLES

46,50€

15 PERSONNES MINIMUM
A COMMANDER AU PLUS TARD 3 JOURS OUVRABLES AVANT LA DATE DU BANQUET
MIDI ET SOIR



JUSQU'À 20 COUVERTS, POSSIBILITÉ DE CHOIX SUR PLACE.
AU-DELÀ DE 20 COUVERTS, UN SEUL ET MÊME MENU POUR TOUS SAUF RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIAL.



E

LES ENTRÉES

1. Grosse tomate aux crevettes grises sur un cœur de laitue, mayonnaise maison au citron
2. Terrine de foie gras de canard, chutney aigre-doux de poires et croquant de chocolat extra-noir, toast de brioche
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)

P

LES PLATS

1. Vol-au-vent « Royal » de poularde et de ris de veau, frites fraîches
2. Dos de cabillaud cuit sur sa peau à la tomate et au basilic, purée à l'huile d'olive et jeunes pousses d'épinards
3. Pavé de boeuf béarnaise et ses garnitures, frites fraîches
4. Waterzooi de poissons, pommes nature

D

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



FORFAIT APÉRITIF OPEN BAR

- EN FORMULE « OPEN BAR » : 4 amuse-bouches, soft drinks, bières et vins maison servis à volonté pendant une heure : 25,00€/pers.
- EN FORMULE « OPEN BAR PRESTIGE » : 4 amuse-bouches, soft drinks, bières, vins maison, champagne Aux Armes de Bruxelles et alcools servis à volonté pendant une heure : 35,00€/pers.

En combinaison d'un menu banquet pour maximum 100 couverts.

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

3,95€

F2

1/2 L d'eau plate ou pétillante + 2 bières pils ou 2 verres de vin maison (blanc, rouge ou rosé) ou 2 softs

12,50€

F3

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

Blanc : Vallée de la Loire, Chardonnay « Danielle de l'Ansée »

Rouge : Bordeaux, Marquis de Beylot, Bordeaux Supérieur

17,50€

F4

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

Blanc : Bordeaux, M de Martet

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

22,50€

F5

Bières pression, vin maison (rouge, blanc ou rosé), softs **à volonté pendant le repas**

25,00€

F6

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

Blanc : Vallée de la Loire, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Le Fleuron » Domaine Chéreau Carré

Rouge : Bordeaux, Comtesse de Malet Roquefort, jeune vigne du château La Gaffelière, 1^{er} Grand cru classé Saint-Emilion

27,50€

F7

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

Blanc : Bourgogne, Saint-Véran, Joseph Drouhin

Rouge : Bordeaux, Château Villa Bel Air, Grave, propriété du château Lynch Bages, Grand cru classé Pauillac

32,50€

FD

CAFÉ & DIGESTIF

1 café ou espresso
+ 1 digestif au choix

9,50€

FC

CAFÉ OU THÉ

1 café ou 1 thé au choix

3,50€

FF

**ASSORTIMENT
DE FROMAGES**

Sélection de fromages belges

11,50€

FE

ENTREMETS

Coupe Colonel

8,50€

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

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

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

Prix TVA et service inclus

Prix confidentiel : Oui / Non
Dessert inclus : Oui / Non
Boissons incluses : Oui / Non
Paiement : Cash / Carte de crédit / Facture / Voucher / Pré-paiement

Le client accepte pleinement les conditions générales

Signature :

CONSEILS POUR UN BANQUET REUSSI

- Les banquets décommandés moins de 12 heures avant la date fixée seront facturés à concurrence de la moitié du nombre de convives confirmé.
- Le nombre final de participants au banquet doit être transmis 48h 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