



Groupes, Banketten & evenementen 2021

Wij zetten ons in om uw leven tot een feest te maken!



EEN PLEK MET EEN ZIEL



Begin 20^e eeuw begint het verhaal van de familie Veulemans in Brussel. In 1902 arriveert Calixte Veulemans in de hoofdstad, waar hij aan de slag gaat als «garçon». Al gauw kent hij alle kneepjes van het vak en in 1921 koopt hij het nr. 13 in de Beenhouwersstraat, een zaak die al luistert naar de naam «Aux Armes de Bruxelles». Calixte is een noeste werker en maakt er binnen de kortste keren een goed draaiend restaurant van.

Begin de jaren 1970 neemt Jacques Veulemans, een van de zonen van Calixte, de zaak over en het restaurant beleeft twee voorspoedige decennia en draagt bij tot de luisterrijke faam van het îlot sacré, de gastronomische bestemming van de hoofdstad.

In 2006 verkoopt de familie Veulemans de zaak. Het restaurant kent dan enkele bewogen jaren, tot aan de overname in 2018 door Rudy Vanlancker, eigenaar van Chez Léon, dat andere Brusselse instituut in de wijk.

In onze banketzalen die plaats bieden aan 15 tot 150 personen, organiseren wij uw privé recepties of uw zakenlunches.

Onze zaak heeft als toprestaurant al een hele geschiedenis achter de rug en stelt u zijn burgerlijke en verfijnde keuken voor, met recepten die al 100 jaar onveranderd zijn gebleven. Van snelle lunch tot compleet menu, wij maken van elke gastronomische verpozing een succes.

Een inrichting volgens de grote Brusselse burgerlijke tradities, een hoogstaande dienstverlening, een gastvrij kader dat geschiedenis ademt, en een grote verscheidenheid van door onze chef-kok samengestelde menu's.



IN HET HART VAN DE BELGISCHE TRADITIE

**GOED OM
WETEN**

- ◆ Alle dagen open van 12u tot 23u
- ◆ In de onmiddellijke buurt van de Grote Markt en de grote internationale hotels

- ◆ Belgisch-Brusselse burgerkeuken
- ◆ Elegant authentiek kader
- ◆ Gerenommeerde wijnkelder

LUNCHEs



MINIMAAL 15 PERSONEN
TE BESTELLEN 3 WERKDAGEN VÓÓR DE DATUM VAN HET BANKET*

EEN ZELFDE MENU VOOR IEDEREEN BEHALVE SPECIAAL DIEET

BUSINESS LUNCH

UITSLUITEND VAN MAANDAG TOT VRIJDAG
(UITGEZONDERD OP FEESTDAGEN) TUSSEN 12U EN 15U

BL1

20,00€

2 GANCEN

Kaaskroket (1 stuk) of
soep van de dag

Stoemp gemengd vlees (spek en worst) of
Moot victoriabaars op Florentijnse wijze,
pommes duchesse

BL2

23,50€

3 GANCEN

FKaaskroket (1 stuk) of
soep van de dag

Stoemp gemengd vlees (spek en worst) of
Moot victoriabaars op Florentijnse wijze,
pommes duchesse

Chocolademousse of
Tiramisu met speculoos

LUNCH

UITSLUITEND VAN MAANDAG TOT ZATERDAG
(UITGEZONDERD OP FEESTDAGEN) TUSSEN 12U EN 15U

LI

22,50€

2 GANCEN

Visrillettes van het huis of
Gevulde pannenkoek met ham en spinazie

Goudbrasem in waterzooi of
Gekonfijte varkenswangetjes met honing en mosterd,
aardappelkroketten

L2

26,00€

3 GANCEN

Visrillettes van het huis of
Gevulde pannenkoek met ham en spinazie

Goudbrasem in waterzooi of
Gekonfijte varkenswangetjes met honing en mosterd,
aardappelkroketten

Chocolademousse of
Tiramisu met speculoos

IN COMBINATIE MET EEN LUNCHMENU

• APERITIEF -22° (MARTINI, GANCIA, PINEAU DE CHARENTES, KIRR VIN BLANC, SHERRY) : 6,50€

• 1 PILS OF 1 GLAS HUISWIJN (WIT, ROOD OF ROSÉ) OF 1 SOFTDRINK: 3,95€

• KOFFIE OF THEE : 3,50€

* Elke wijziging in de menu-inhoud leidt tot een prijsverhoging.

STREEKMENU'S



MINIMAAL 15 PERSONEN
TE BESTELLEN 3 WERKDAGEN VÓÓR DE DATUM VAN HET BANKET*
MIDDAG EN AVOND - 1 ENKEL MENU VOOR DE HELE GROEP
BEHALVE SPECIAAL DIEET

S1 27,25€

MENU TRADITIE

Belgische kaaskroketten (2 stuks)

Balletjes op Brusselse wijze (witloof/bier, 3 stuks), verse frietjes

Tiramisu met speculoos

S2 31,50€

MENU MOSSELEN-FRIETEN

Pot mosselen marinières (1 kg)**,
verse frietjes naar believen

Belgische chocolademousse

Gratis koffie

Suppl.
10,50€ Duo van kaas-
en grijzegarnaalkroketten

S3 32,50€

BELCO-BELGISCH MENU

Duo van huisgemaakte kroketten:
van Belgische kazen en van grijze garnalen
met gefrituurde peterselie

Onze befaamde runderkarbonade met
geuze, witloofsalade, verse frieten

Belgische chocolademousse

S4 34,50€

VLEESMENU

Rundercarpaccio op Brusselse wijze

Eendenborst archiducsaus, aardappel-
kroketten en garnituur

Verse vruchtensalade op smaak
gebracht met Eau de Villée de Biercé

S5 37,50€

EEN LEGENDE SINDS 1921

Duo van kaas- en grijzegarnaalkroketten

Vol-au-vent van poularde, mousselinesaus,
verse frieten

Crème brûlée met cuberdons

Gratis koffie of thee

S6 39,50€

VISMENU

Visrillettes van het huis,
zure saus en toast

Gegrilde zalm béarnaise,
krielaardappeltjes

Tiramisu met speculoos

S7 57,50€

PRESTIGEMENU

Grijzegarnaalkroketten (2 stuks)

Zeetongfilets in waterzooi

Ossenhaas met garnituur, verse frieten

Chocolademouelleux

S8 65,00€

GASTRONOMISCH MENU

Kreeftensoep

Foie gras van het huis met garnituur

Tongfilets en jakobsvruchten, gebakken
witloof en bloedsinaasappelsaus

Soufflé met Grand Marnier

S9 75,00€

MENU ZEEVRUCHTEN

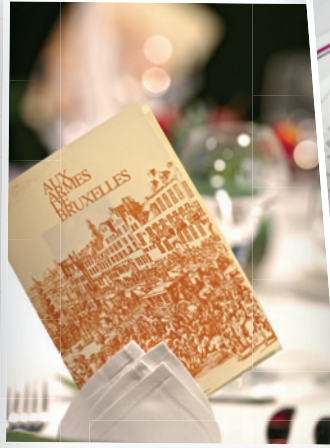
Minischotel zeevruchten
(roze garnalen, oesters, wulken, kreukels,
grijze garnalen en langoustines)

Halve gebakken kreeft met lookboter

Citroensorbet

* Elke wijziging in de menu-inhoud leidt tot een prijsverhoging.

** De directie behoudt zich het recht voor om de mosselen te serveren in een bord (met bijscheppen) voor groepen van meer dan 50 personen.



KEUZEMENU

35,00€

MINIMAAL 15 PERSONEN
TE BESTELLEN 3 WERKDAGEN VÓÓR DE DATUM VAN HET BANKET*
MIDDAG EN AVOND

TOT 20 PERSONEN, MOGELIJKHEID OM TER PLAATSE TE KIEZEN.
MEER DAN 20 PERSONEN, EEN ENKEL MENU VOOR IEDEREEN, BEHALVE SPECIAAL DIEET.

E

VOORGERECHTEN

1. Bord ham uit onze Ardennen, assortiment rauwe groentjes
2. Belgische kaaskroketten van het huis met gefrituurde peterselie
3. Salade van gerookte zalm en witloof met roomsaus met citroen en bieslook
4. Gevulde pannenkoeken met ham uit onze Ardennen en boschampionns, gegratineerd met Maredsouskaas

P

HOOFDCERECHTEN

1. Onze legendarische vol-au-vent van poularde, mousselinesaus en verse frieten
2. Runderkarbonade met geuze, verse witloofsalade en verse frieten
3. Gegrilde zalm béarnaise, gebakken tomaat, gewone appels
4. Kabeljauwfilet in korst van mosterd en peterselie, uienmousse met witbier en gepofte aardappelen

D

DESSERTS

1. Brusselse wafel met bloedsuiker en slagroom
2. Belgische chocolademousse
3. Tiramisu met speculoos
4. Geflambeerde suikertaart met Fleur de Bière

35,00€

VEGETARISCH EN VEGANISTISCH

DE VEGETARISCHE EN VEGANISTISCHE MENU'S KUNNEN WORDEN GECOMBINEERD MET DE ANDERE MENU'S

V1

VEGETARISCH

Tartaar van tomaat en smaakmakers, rucola
en parmezaankrul

Vegetarische risotto met seizoengroenten

Chocolademousse

V2

VEGANISTISCH

Salade van groene appel en selder met noten,
truffelvinaigrette

Gestoofd witloof met sinaasappel en pistaches, puree met olijfolie

Vruchtensalade van het seizoen

KEUZEMENU

42,50€

MINIMAAL 15 PERSONEN
TE BESTELLEN 3 WERKDAGEN VÓÓR DE DATUM VAN HET BANKET*
MIDDAG EN AVOND

TOT 20 PERSONEN, MOGELIJKHEID OM TER PLAATSE TE KIEZEN.
MEER DAN 20 PERSONEN, EEN ENKEL MENU VOOR IEDEREEN, BEHALVE SPECIAAL DIEET.

E

VOORGERECHTEN

1. Grote tomaat met grijze garnalen op slahart, huisgemaakte citroenmayonaise
2. Terrine van verse ganzenlever en garnituur
3. Huisgemaakte grijzegarnaalkroketten en gefrituurde peterselie
4. De befaamde salade «Veulemans» (halve salade van grijze garnalen en een grijzegarnalenkroket)

P

HOOFDGERECHTEN

1. Vol-au-vent « Royal » van poularde en kalfszwezeriken, verse frieten
2. Op het vel gebakken kabeljauwrug met tomaat en basilicum, puree met olijfolie en jonge spinazieblaadjes
3. Runderpavé met zijn garnituur, verse frieten
4. Waterzooi van vis (kabeljauw, tong, zalm, grijze garnalen), verse frietjes

D

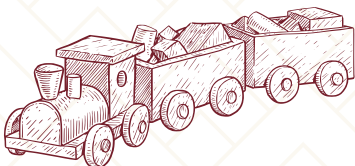
DESSERTS

1. Belgische chocolademoelleux met bol vanilleijs
2. Tiramisu met speculoos
3. Crème brûlée met cuberdons
4. Assortiment sorbets

15,00€

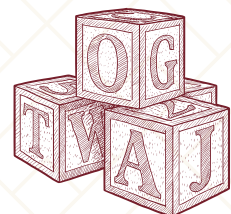
KINDERMENU (TOT EN MET 12 JAAR)

K



Visfiletjes, tartaarsaus, puree met tuinkers ou
Stoemp van de dag en gemengd vlees ou
Vol-au-vent, verse frietjes ou
Kindersteak, verse frietjes, salade ou
Halve pot mosselen marinrière, verse frietjes ou

Chocolademousse ou
Ijs



* Elke wijziging in de menu-inhoud leidt tot een prijsverhoging.

WALKING DINNER

25 TOT MAXIMAAL 150 PERSONEN
TEN LAATSTE 3 DAGEN VOORAF BESTELLEN*
MIDDAG EN AVOND

WI ——— KLASSIEKE FORMULE

42,50€

HOOFDGERECHTEN

1. Mini kaaskroket
2. Mini gevogeltekroket
3. Mini garnalenkroket
4. Preskop van het huis, tartaarsaus
5. Visrilletes van het huis, zure saus
6. Cappuccino van kreeftensoep
7. Mini vol-au-vent
8. Mini stoofvlees

DESSERTS

1. Chocolademousse
2. Profiterole van het huis met roomijs

Ontdek onze formule van DRANK NAAR BELIEVEN!*

*€25/P.
«ALL IN»

Keuze van dranken naar believen tijdens uw maaltijd:
bbieren van het vat, softdrinks, mineraal water en onze selectie wijnen:
Martet Rouge en Côtes de Remich Blanc



WALKING DINNER



25 TOT MAXIMAAL 150 PERSONEN
TEN LAATSTE 3 DAGEN VOORAF BESTELLEN*
MIDDAG EN AVOND

W2

FORMULE PRESTIGE

50,00€

HOOFDCERECHTEN

1. Toast met ganzenlever
2. Gegratineerde oester met champagne
3. Witloofblaadje met grijze garnalen, mayonaise
4. Mini kaaskroket
5. Mini gevogeltekroket
6. Mini garnalenkroket
7. Preskop van het huis, tartaarsaus
8. Visrillettes van het huis, zure saus
9. Cappuccino van kreeftensoep
10. Mini vol-au-vent
11. Mini stoofvlees

DESSERTS

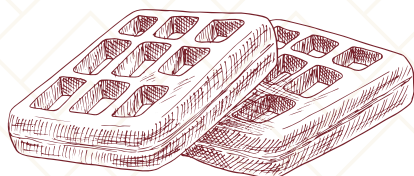
1. Chocolademousse
2. Profiterole van het huis met roomijs
3. Brusselse bodding

BRUSSELS VIERUURTJE



15 PERSONNES MINIMUM
A COMMANDER AU PLUS TARD 3 JOURS OUVRABLES AVANT LA DATE DU GOUTER*
GESERVEERD VAN 15.00 TOT 16.30 UUR

14,50€



1. Mini Brusselse wafel, slagroom
2. Een portie bodding
3. Een portie suikertaart
4. Koffie of thee

DRANKEN & EXTRA'S



ELKE BESTELDE DRANK BUITEN HET FORFAIT WORDT TEGEN DE PRIJS «À LA CARTE» VERKOCHT/GEFACTUREERD

F1

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

3,95€

F2

1 coupe cava of kir (witte wijn met cassis)

6,50€

F3

Fluitglas champagne aux Armes de Bruxelles

11,00€

F4

Fluitglas champagne aux Armes de Bruxelles & 3 voorgerechten

14,50€

F3

1/2 L plat of bruisend water + 1/3 fles witte of rode wijn

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

Rood: Bordeaux, Marquis de Beylot, Bordeaux Supérieur

17,50€

F4

1/2 L plat of bruisend water + 1/2 fles witte of rode wijn

Wit: Bordeaux, M de Martet

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

22,50€

F7

Bieren van het vat, huiswijn (rood, wit of rosé), softdrinks **geschonken tijdens de maaltijd**

25,00€

F8

1/2 L plat of bruisend water + 1/2 fles witte of rode wijn

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

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

27,50€

F9

1/2 L plat of bruisend water + 1/2 fles witte of rode wijn

Wit: Bourgogne, Saint-Véran, Joseph Drouhin

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

32,50€

FD

KOFFIE & DIGESTIEF

1 koffie of espresso
+ 1 digestief naar keuze

9,50€

FC

KOFFIE OF THEE

1 koffie of 1 thee naar keuze

3,50€

FF

**ASSORTIMENT
KAZEN**

Selectie Belgische kazen

10,50€

FE

**TUSSENGERECH-
TEN**

Coupe Colonel

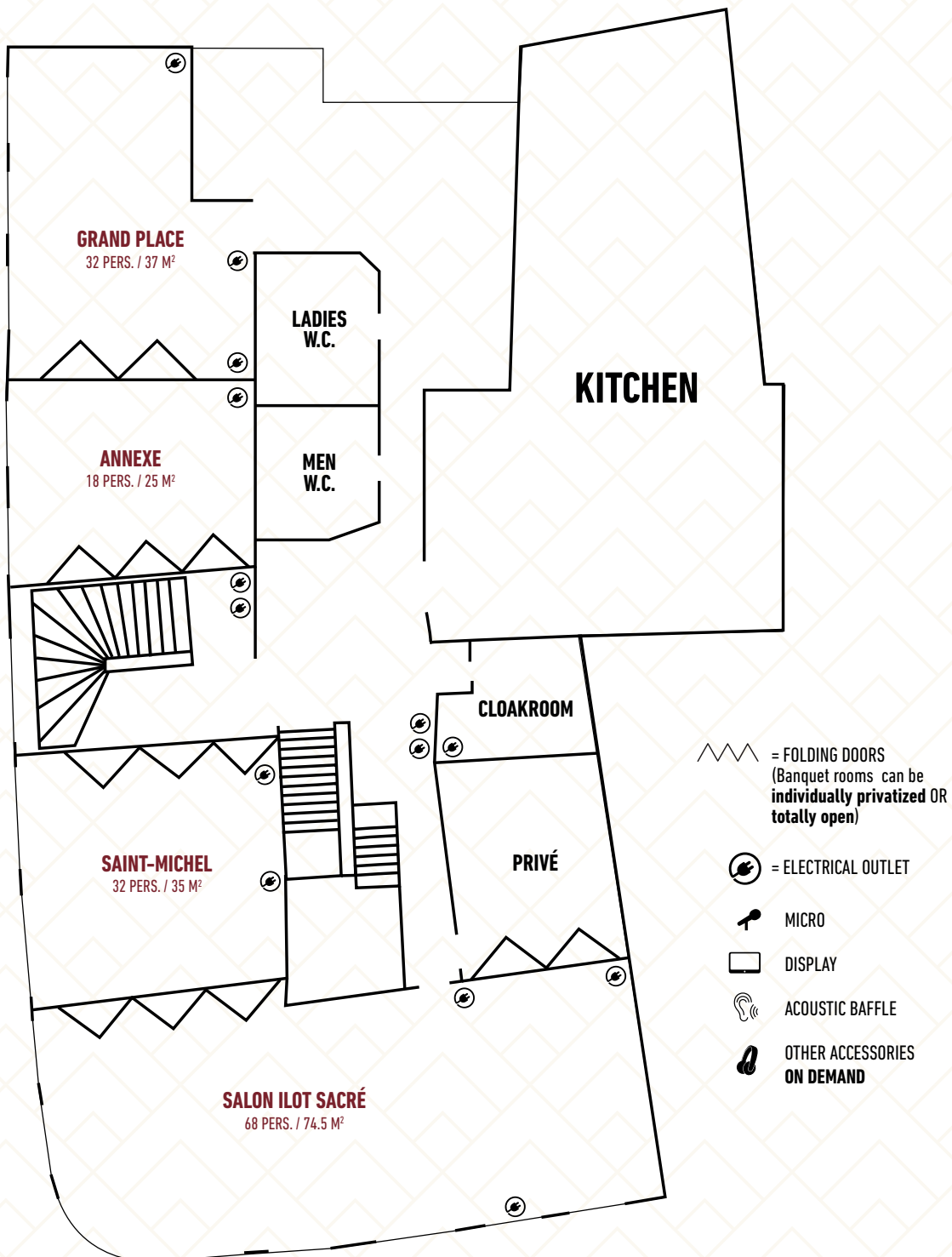
7,50€

PLATTEGROND 1^E VERDIEPING



MAXIMAAL 150 PERSONEN

Les Armes de Bruxelles telt verscheidene salons. Ze bieden heel uiteenlopende inrichtingsmogelijkheden. Onze maître d'hôtel zal zonder meerprijs uw banket opstellen op basis van het uiteindelijke aantal gasten en van de andere banketten in de loop van die dag.



RESERVATIEBON

INGEVULD EN ONDERTEKEND TERUG TE STUREN

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

SPRL Les Armes de Léon 1921
Beenhouwersstraat 13
1000 Brussel

Naam (Firma)

Verantwoordelijke

Adres

Telefoon/GSM

Fax

E-mail

BTW

Datum

Uur

Uw referentie

Aantal personen

Menu

Prijs van het menu

Voertaal van de bezoekers

Nationaliteit van de bezoekers

Opmerking

.....

.....

BTW en dienst inbegrepen.
Algemene verkoopsvoorwaarden toegankelijk op
auxarmesdebruxelles.com/cgv.pdf

Vertrouwelijke prijs: Ja / Nee

Betaling: Cash / Kredietkaart / Factuur / Voucher / Voorafbetaling

De klant aanvaardt de algemene voorwaarden volledig

Handtekening:

TIPS VOOR EEN GESLAAGD BANKET

- Het uiteindelijke aantal deelnemers aan het banket moet 48u vóór de dag van het banket worden meegedeeld. Dit aantal zal als definitief gelden en als dusdanig worden gefactureerd.
- Elke verandering van gerecht tijdens de maaltijd zal ter plaatse bijkomend worden gefactureerd tegen de prijs op de kaart.
 - Meld voedselallergieën en/of vraag meer informatie aan uw rangkelner.
- De tafels blijven gereserveerd tot 15 minuten na het geplande uur. Na die termijn zal de groep plaatsen krijgen volgens beschikbaarheid.
- Bij een voorspelbare vertraging of een aanzienlijk verschil in het aantal genodigden, vragen wij u de maître d'hôtel te verwittigen op +32 (0)2 511 55 50



#auxarmesdebruxelles