



2022年团体、宴会与活动

生活是一场欢宴，就让我们的盛宴献礼帮您点亮生活之乐！



本店灵魂

20世纪初，沃勒芒（Veulemans）家族开始在布鲁塞尔谱写传奇。1902年，卡利克斯特·沃勒芒（Calixte Veulemans）来到布鲁塞尔，从服务生做起，踏入餐饮行业。他很快积累经验，熟知行业诀窍，并在1921年收购位于屠夫街13号的餐厅：Aux Armes de Bruxelles（布鲁塞尔的纹章）。经过他的勤勤恳恳艰苦打磨，这里很快升级为高端消费场所。

20世纪70年代初，卡利克斯特的儿子们当中有一人接手了业务，他就是雅克·沃勒芒（Jacques Veulemans）。餐厅在此后二十年都生意兴隆，尽显奢华。所在地圣岛都市圈作为大名鼎鼎的首都终极美食打卡胜地，也因为餐厅的存在而更增节庆氛围。

2006年，沃勒芒家族将餐厅转卖。随后几年里餐厅都处于动荡状态。2018年，同街区的比利时风味餐厅 Chez Léon（在莱昂家）店主鲁迪·范朗克（Rudy Vanlancker）收购了这家老字号。

本店设有多间宴会厅。宴会厅能容纳15至150人不等，可操办亲友聚会及商务晚宴。

作为高档餐厅，本店历史悠久，仰仗百年不变的正宗家传秘方，竭诚为您奉上精致典雅的布尔乔亚料理。从快捷午餐到完整套餐，一切都经过我们的精心策划，保证每道美食环节进展顺利。

本店环境高档，兼具伟大布尔乔亚传统及布鲁塞尔风格，服务优质，店内氛围热情友好，颇具古风，主厨特地打造的精美菜单为您提供丰富选择。



本店须知

纯正比利时传统

- ◆ 每天12:00至23:00开放营业
- ◆ 紧邻布鲁塞尔大广场及众多国际大酒店
- ◆ 比利时布鲁塞尔风格布尔乔亚料理

- ◆ 氛围纯正典雅
- ◆ 酒窖藏酒享有美誉

午餐

至少15人

须比宴会日至少提前3个工作日预订*

全员共用同一款菜单 特殊饮食需求除外

商务午餐

仅于周一至周五（节假日除外）
12:00至15:00期间供应

BL1

20.00€

2道

炸奶酪条（1块）或
当日例汤

杂蔬土豆泥、什锦肉（猪膘与香肠）或
佛罗伦萨式尼罗尖吻鲈鱼块，
配公爵夫人土豆

BL2

23.50€

3道

炸奶酪条（1块）或
当日例汤

杂蔬土豆泥、什锦肉（猪膘与香肠）或
佛罗伦萨式尼罗尖吻鲈鱼块，
配公爵夫人土豆

巧克力慕斯 或
焦糖肉桂饼干提拉米苏

午餐

仅于周一至周六（节假日除外）
12:00至15:00期间供应

L1

22.50€

2道

自制熟鱼肉酱 或
菠菜火腿肉馅可丽饼

鲷鱼片瓦特佐伊 或
黄芥末蜜渍猪颊肉，配炸薯饼

L2

26.00€

3道

自制熟鱼肉酱 或
菠菜火腿肉馅可丽饼

鲷鱼片瓦特佐伊 或
黄芥末蜜渍猪颊肉，配炸薯饼

巧克力慕斯 或
焦糖肉桂饼干提拉米苏

搭配一份午间套餐

- 22度开胃酒（马天尼、甘怡、夏朗德皮诺葡萄甜酒、白葡萄酒调制的基尔酒、雪利酒）：€6.50
- 1杯比尔森啤酒 或 1杯自酿（白、红或桃红）葡萄酒 或 1杯软饮：€3.95
- 咖啡 或 茶：€3.50

*一切套餐内容变动都会导致价格提高。

风土套餐合集

至少15人

须比宴会日至少提前3个工作日预订*

中午和晚上：全团只能选同一款套餐

除非存在特殊饮食需求

S1 27.25€

传统套餐

比利时炸奶酪条 (2块)

布鲁塞尔炸丸子
(菊苣/啤酒, 3只)

配现炸薯条

焦糖肉桂饼干提拉米苏

S2 31.50€

贻贝薯条套餐

整锅红葱头白葡萄酒酱汁烩贻贝
(1千克)**，现炸薯条无限量

比利时巧克力慕斯

免费赠送咖啡

10.50€
加

奶酪与褐虾双色可乐饼

S3 32.50€

正宗比利时套餐

比利时炸奶酪条 (2块)

本店名菜贵兹 (Gueuze)

酸啤炖牛肉、菊苣沙拉、
现炸薯条

比利时巧克力慕斯

S4 34.50€

肉食套餐

布鲁塞尔式薄切生牛肉片

鸭脯肉佐奶油辣椒酱、
炸薯饼及配菜

特调鲜果沙拉

佐Biercee牌Eau de Villee柠檬利口酒

S5 37.50€

源自1921年的传奇

奶酪与褐虾双色可乐饼

小肥母鸡酥盒、慕斯琳奶油酱、
现炸薯条

焦糖布丁配cuberdon鼻锥糖

附赠咖啡或茶

S6 39.50€

鱼肉套餐

自制熟鱼肉酱，
配微酸调味汁与吐司

烤三文鱼佐贝亚恩酱、小土豆

焦糖肉桂饼干提拉米苏

S7 57.50€

尊享套餐

褐虾可乐饼 (1只)

比目鱼片瓦特佐伊

纯正菲力牛排及配菜、现炸薯条

熔岩巧克力蛋糕

S8 65.00€

美食家套餐

龙虾浓汤

自制肥肝及配菜

比目鱼片和扇贝、煎菊苣和血橙酱

柑曼怡橙酒舒芙蕾

S9 75.00€

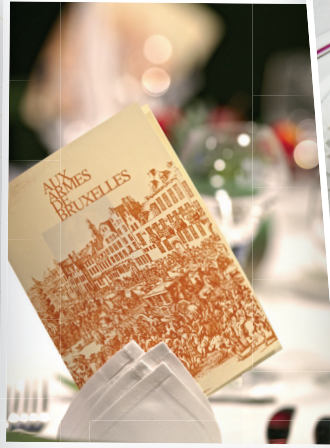
海鲜套餐

迷你海鲜拼盘
(粉红虾、牡蛎、蛾螺、滨螺、
褐虾和海螯虾)

蒜香黄油烤半扇龙虾尾

柠檬雪葩

*一切套餐内容变动都会导致价格提高。 **接待50人以上团体时，餐厅总部保留盘装贻贝（重新加热）的权利。



多选

35.00€

至少15人
须比宴会日至少提前3个工作日预订*
中午和晚上

如来宾人数为20位及以下，每位可以当场自选。
如来宾人数超出20位，全团只能选同一款套餐，除非存在特殊饮食需求。

E

前菜

1. 阿登山脉火腿拼盘、凉拌什锦蔬菜
2. 自制比利时奶酪可乐饼与脆炸香芹
3. 烟熏三文鱼片沙拉、菊苣佐柠檬细香葱奶油酱
4. 可丽饼卷阿登山脉火腿、野生菌、MAREDSOUS奶酪焗菜

P

主菜

1. 本店传奇小肥母鸡酥盒佐慕斯琳奶油酱与现炸薯条
2. 贵兹 (GUEUZE) 酸啤炖牛肉、新鲜菊苣沙拉与现炸薯条
3. 烤三文鱼佐贝亚恩酱、烤番茄、蒸土豆
4. 鳕鱼片裹芥末香芹面包屑、白啤洋葱泥与土豆舒芙蕾

D

甜点

1. 布鲁塞尔华夫饼配糖霜和尚蒂伊奶油
2. 比利时巧克力慕斯
3. 焦糖肉桂饼干提拉米苏
4. 粗红糖馅饼

35.00€

素食与纯素

素食与纯素套餐可以与其他套餐搭配点单

V1

素食

调味生拌番茄末、芝麻菜沙拉
与帕尔马干酪薄片

素食意式烩饭配当季鲜蔬

巧克力慕斯

V2

纯素

青苹果芹菜坚果沙拉佐松露油醋汁

香橙开心果煨菊苣、橄榄油菜泥

当季水果沙拉

多选

42.50€

至少15人
须比宴会日至少提前3个工作日预订*
中午和晚上

如来宾人数为20位及以下，每位可以当场自选。
如来宾人数超出20位，全团只能选同一款套餐，除非存在特殊饮食需求。

E

前菜

1. 布鲁塞尔式薄切生牛肉片
2. 肥鸭肝酱糜与配菜
3. 自制褐虾可乐饼和脆炸香芹
4. “沃勒芒”家传招牌沙拉（半份褐虾沙拉加一只褐虾可乐饼）

P

主菜

1. “皇家”小肥母鸡与牛犊胸腺酥盒、现炸薯条
2. 番茄罗勒连皮香煎鳕鱼背、橄榄油菜泥与菠菜嫩芽
3. 厚切牛排佐贝亚恩酱及配菜、现炸薯条
4. 什锦鱼（鳕鱼、比目鱼、三文鱼、褐虾）瓦特佐伊配蒸土豆

D

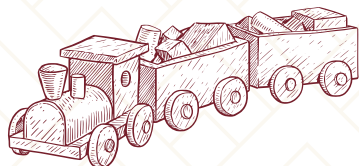
甜点

1. 比利时熔岩巧克力蛋糕配香草冰淇淋球
2. 焦糖肉桂饼干提拉米苏
3. 焦糖布丁配CUBERDON鼻锥糖
4. 雪葩拼盘

15.00€

儿童套餐（含12岁及以下）

K



炸鱼柳，配塔塔酱、草甸碎米芥泥 或
当日杂蔬土豆泥与什锦肉 或
酥盒，配现炸薯条 或
嫩牛排，配现炸薯条、沙拉 或
半锅红葱头白葡萄酒酱汁烩贻贝

巧克力慕斯 或
冰淇淋



*一切套餐内容变动都会导致价格提高。

冷餐会

25至150人

至少提前3个工作日预订*

午间与晚间

W1

经典套餐

42.50€

菜品

1. 一只迷你奶酪可乐饼
2. 一只迷你禽肉可乐饼
3. 一只迷你虾肉可乐饼
4. 自制猪头肉冻配塔塔酱
5. 自制熟鱼肉酱配微酸调味汁
6. 龙虾卡布奇诺浓汤
7. 迷你酥盒
8. 小份啤酒炖肉

甜品

1. 巧克力慕斯
2. 自制冰淇淋泡芙

了解本店无限量 畅饮套餐！*

*€25/人
全部尝遍

用餐期间无限量畅饮选项：
桶装啤酒、矿泉水和本店精选葡萄酒：
MARTET ROUGE与CÔTES DE REMICH BLANC



冷餐会



25至150人
至少提前3个工作日预订*
午间与晚间

W2

尊享套餐

50.00€

菜品

1. 肥肝吐司
2. 香槟汁焗牡蛎
3. 菊苣叶配蛋黄酱褐虾
4. 一只迷你奶酪可乐饼
5. 一只迷你禽肉可乐饼
6. 一只迷你虾肉可乐饼
7. 自制猪头肉冻配塔塔酱
8. 自制熟鱼肉酱配微酸调味汁
9. 龙虾卡布奇诺浓汤
10. 迷你酥盒
11. 小份啤酒炖肉

甜品

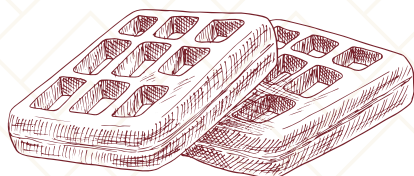
1. 巧克力慕斯
2. 自制冰淇淋泡芙
3. 布鲁塞尔面包布丁

布鲁塞尔点心



最少15人
至少提前3个工作日预订*
15:00至16:30限时供应

14.50€



1. 迷你布鲁塞尔华夫饼配尚蒂伊鲜奶油
2. 一份面包布丁
3. 一份糖馅饼
4. 咖啡或茶

饮料 与其他



所有套餐外下单的饮料，其售价/发票开价采用“单点”定价

F1

1杯比尔森啤酒 或 1杯自酿（白、红或桃红）葡萄酒 或 1杯软饮

3.95€

F2

1杯卡瓦起泡酒 或 由白葡萄酒和黑醋栗酒调制的基尔酒

6.50€

F3

笛形杯装“布鲁塞尔的纹章”香槟酒

11.00€

F4

笛形杯装“布鲁塞尔的纹章”香槟酒，配3份开胃小吃

14.50€

F5

1/2升矿泉水或气泡水 + 1/3瓶白葡萄酒或红葡萄酒

白葡萄酒：卢瓦尔河谷，霞多丽，“Danielle de l'Ansee”

红葡萄酒：波尔多，Marquis de Beylot，超级波尔多

17.50€

F6

1/2升矿泉水或气泡水 + 1/2瓶白葡萄酒或红葡萄酒

白葡萄酒：波尔多，M de Martet

红葡萄酒：罗纳河谷，“Parallele 45”，Paul Jaboulet Aine

22.50€

F7

生啤、自酿（白、红或桃红）葡萄酒、软饮，用餐时间内无限畅饮

25.00€

F8

1/2升矿泉水或气泡水 + 1/2瓶白葡萄酒或红葡萄酒

白葡萄酒：卢瓦尔河谷，密斯卡岱-赛维曼尼酒泥陈酿，“le Fleuron”，Domaine Chéreau Carré

红葡萄酒：波尔多，Comtesse de Malet Roquefort, La Gaffelière城堡年轻葡萄藤，圣埃美隆一级特等酒庄

27.50€

F9

1/2升矿泉水或气泡水 + 1/2瓶白葡萄酒或红葡萄酒

白葡萄酒：勃艮第，Saint-Véran, Joseph Drouhin

红葡萄酒：波尔多，Château Villa Bel Air, Grave, propriété du château Lynch Bages，波亚克列级名庄

32.50€

FD

咖啡与餐后酒

1杯咖啡 或 意式浓缩
+ 1杯自选餐后酒

9.50€

FC

咖啡或茶

1杯咖啡 或 1杯自选茶饮

3.50€

FF

奶酪拼盘

精选多款比利时奶酪

10.50€

FE

换场点心

伏特加柠檬雪葩上校杯

7.50€

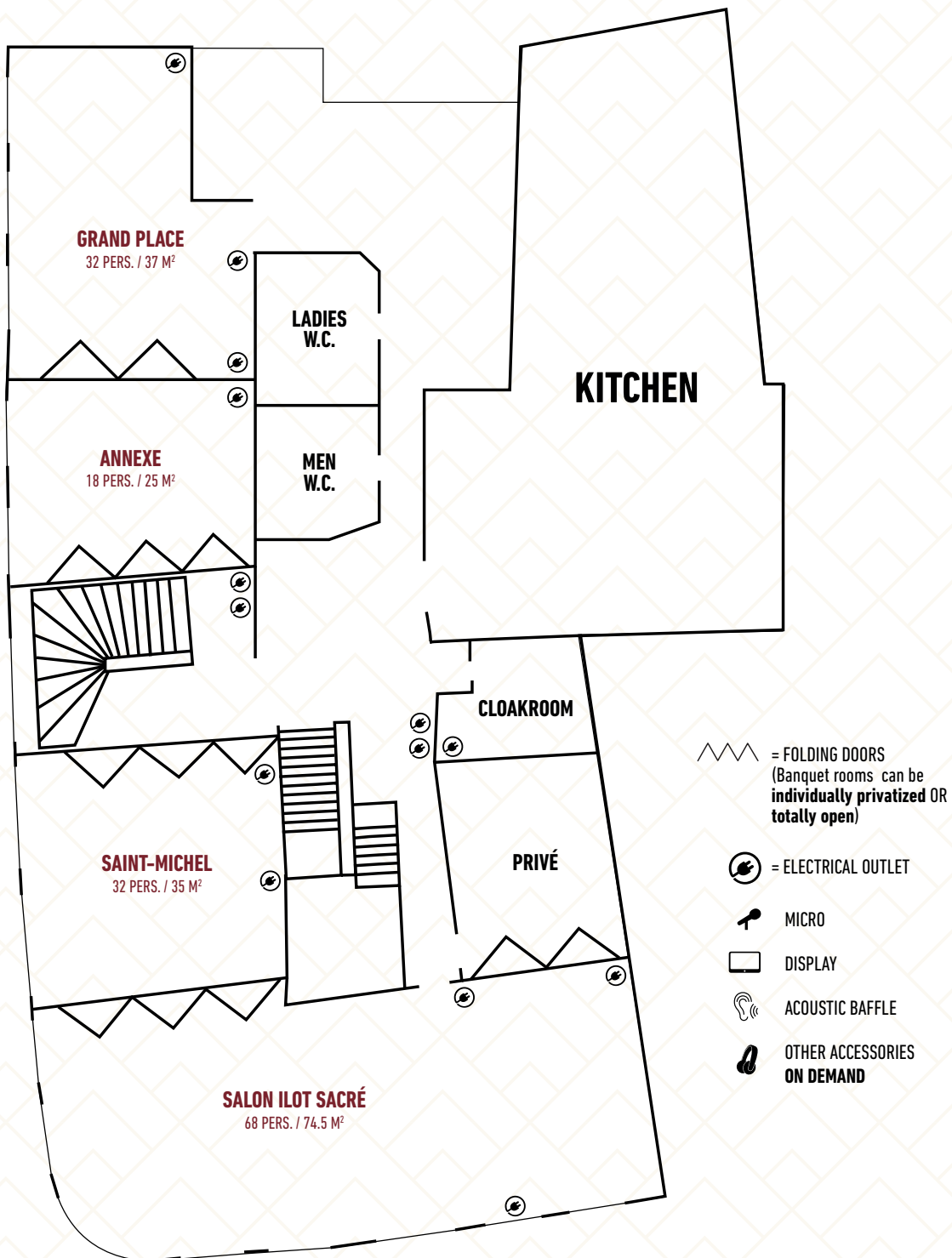
我们与优质酒窖经营者合作。我们将尽力满足您的需求，但某些酒款可能不再供应。一旦出现此类情形，敬请放心，我们会在不加价的情况下为您提供与原款接近的优质葡萄酒。

2楼地图



最多150人

布鲁塞尔的纹章（LES ARMES DE BRUXELLES）餐厅设有多间包厢，可实现丰富多样的弹性布置。餐厅经理会根据当日最终确定的宾客数目及当场其他宴席状况为您的宴会安排座位，无需额外费用。



预约单据

填好之后签字寄回

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

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

(公司) 名称

负责人

地址

电话 / 手机

传真

电子邮件

增值税号

日期

时间

您的预约编号

人数

套餐

套餐价格

来宾会话语言

来宾国籍

备注

.....

.....

价格含增值税及服务费
通用销售条款参见: auxarmesdebruxelles.com/cgv.pdf

机密价格: 是 / 否

支付方式: 现金 / 信用卡 / 发票 / 优惠券 / 预付

客户完全同意通用条款

签名:

助您宴会成功的温馨提示

- 宴会出席者最终数目应当在宴会举办前2个工作日告知, 该数目将用于最终核算, 我们将按此收费。
 - 用餐过程中如发生任何点餐变动, 我们将当场根据菜单价格额外收费。
 - 请与您的分区服务员沟通, 告知食物过敏情况和/或询问更多信息, 我们感谢您的配合。
- 预约时间过后桌位只保留15分钟。团体如在15分钟后到场, 我们将根据现场情况安排就座。
- 如存在可预见的迟到或来宾人数显著差异, 需要提前告知餐厅经理, 请致电+32 (0)2 511 55 50



#auxarmesdebruxelles