



Groupes, Banquets & événements 2022

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** 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 12h à 23h
- ◆ À proximité immédiate de la Grand-Place et des grands hôtels internationaux

- ◆ Cuisine bourgeoise belgo-bruxelloise
- ◆ Cadre authentique et élégant
- ◆ Cave à vins de renom

LUNCHS



15 PERSONNES MINIMUM

À COMMANDER AU PLUS TARD 3 JOURS OUVRABLES AVANT LA DATE DU BANQUET*

1 SEUL ET MÊME MENU POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE SAUF RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIAL

BUSINESS LUNCH

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI
(JOURS FÉRIÉS EXCLUS), ENTRE 12H ET 15H

BL1

20,00€

2 SERVICES

Fondu fromage (1 pièce) ou
Potage du jour

Stoemp viandes mixtes (lard et saucisse) ou
Pavé de Bar Victoria Florentine
pommes de terre duchesse

BL2

23,50€

3 SERVICES

Fondu fromage (1 pièce) ou
Potage du jour

Stoemp viandes mixtes (lard et saucisse) ou
Pavé de Bar Victoria Florentine
pommes de terre duchesse

Mousse au chocolat ou
Tiramisu spéculoos

LUNCH

UNIQUEMENT DU LUNDI AU SAMEDI
(JOURS FÉRIÉS EXCLUS), ENTRE 12H ET 15H

LI

22,50€

2 SERVICES

Rillettes de poisson maison ou
Crêpe farcie jambon et épinards

Filet de dorade en waterzoi ou
Joues de porc confites miel et moutarde,
pommes croquettes

L2

26,00€

3 SERVICES

Rillettes de poisson maison ou
Crêpe farcie jambon et épinards

Filet de dorade en waterzoi ou
Joues de porc confites miel et moutarde,
pommes croquettes

Mousse au chocolat ou
Tiramisu spéculoos

EN COMBINAISON AVEC UN MENU LUNCH

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

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

• CAFÉ ou THÉ : 3,50€

* Toute modification dans le contenu du menu entraine une majoration de prix.

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 27,25€

Fondus aux fromages belges (2 pièces)

Boulettes à la bruxelloise (chicons/bière, 3 pièces), pommes frites

Tiramisu aux spéculoos

S2 31,50€

MENU MOULES-FRITES

Casserole de moules Marinières (1 kg)**,
frites fraîches à volonté

Mousse au chocolat belge

Café offert

Suppl.
10,50€ Duo de croquettes aux fromages
et crevettes grises

S3 32,50€

MENU BELCO-BELGE

Fondus aux fromages belges (2 pièces)

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

Mousse au chocolat belge

S4 34,50€

MENU VIANDE

Carpaccio de bœuf à la Bruxelloise

Magret de canard sauce archiduc, pommes
croquettes et ses garnitures

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

S5 37,50€

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

Café ou thé offert

S6 39,50€

MENU POISSON

Rillettes de poisson maison,
sauce aigrelette et toast

Saumon grillé béarnaise,
pommes grenailles

Tiramisu aux spéculoos

S7 57,50€

MENU PRESTIGE

Croquette de crevettes grises (1pc.)

Filets de sole en waterzooi

Filet pur de bœuf et ses garnitures, frites
fraîches

Moelleux au chocolat

S8 65,00€

MENU GASTRONOMIQUE

Bisque de Homard

Foie gras maison et ses garnitures

Filets de sole et St-Jacques, chicons poêlés
et sauce orange sanguine

Soufflé au Grand Marnier

S9 75,00€

MENU FRUIT DE MER

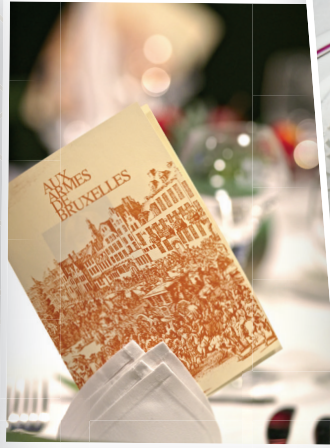
Mini plateau de fruits de mer
(crevettes roses, huitres, bulots, bigorneaux,
crevettes grises et langoustines)

Demi homard rôti au beurre à l'ail

Sorbet au citron

* 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 50 pax.



CHOIX MULTIPLES



35,00€

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. Saumon grillé béarnaise, tomate au four, pommes nature
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

35,00€

VÉGÉTARIEN ET VÉGAN

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

V1

VÉGÉTARIEN

Tartare de tomate et condiments, salade de roquette
et tuile de parmesan

Risotto végétarien aux légumes de saison

Mousse au chocolat

V2

VÉGAN

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

Salade de fruits de saison

CHOIX MULTIPLES

42,50€

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 ENTREES

1. Carpaccio de bœuf à la bruxelloise
2. Terrine de foie gras de canard et ses garnitures
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 (cabillaud, sole, saumon, crevettes grises), pommes nature

D

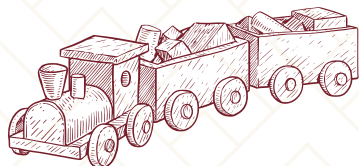
LES DESSERTS

1. Moelleux au chocolat belge et sa boule de glace vanille
2. Tiramisu aux spéculoos
3. Crème brûlée aux cuberdons
4. Assortiment de sorbets

15,00€

MENU ENFANTS (JUSQUE 12 ANS INCLUS)

K



Goujonnettes de poissons sauce tartare, purée cressonnette ou

Stoemp du jour et viandes mixtes ou

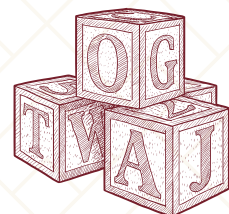
Vol-au-vent, frites fraîches ou

Steak enfant, frites fraîches, salade ou

Demi-casserole de moules marinière ou

Mousse au chocolat ou

Glace



* Toute modification dans le contenu du menu entraîne une majoration de prix.

WALKING DINNER



25 À 150 PERSONNES MAXIMUM
A COMMANDER AU PLUS TARD 3 JOURS OUVRABLES AVANT LA DATE DU WALKING DINNER*
MIDI ET SOIR

WI FORMULE CLASSIQUE

42,50€

LES PLATS

1. Une pièce de mini croquette fromage
2. Une pièce mini croquette volaille
3. Une pièce mini croquette crevettes
4. Tête pressée maison sauce tartare
5. Rillettes de poisson maison sauce aigrette
6. Cappuccino de bisque de homard
7. Mini vol-au-vent
8. Mini carbonnades

LES DESSERTS

1. Mousse au chocolat
2. Profiterole maison à la crème glacée

Découvrez notre formule de BOISSONS À VOLONTÉ !*

*€25/P.
«ALL IN»

Choix de boissons à volonté durant votre repas :
bières au fut, softs, eaux minérales et notre sélection de vins :
Martet Rouge et Côtes de Remich Blanc.



WALKING DINNER



25 À 150 PERSONNES MAXIMUM
A COMMANDER AU PLUS TARD 3 JOURS OUVRABLES AVANT LA DATE DU WALKING DINNER*
MIDI ET SOIR

W2

FORMULE PRESTIGE

50,00€

LES PLATS

1. Toast au foie gras
2. Huître gratinée au champagne
3. Feuille de chicon avec crevettes grises mayonnaise
4. Une pièce de mini croquette fromage
5. Une pièce mini croquette volaille
6. Une pièce mini croquette crevettes
7. Tête pressée maison sauce tartare
8. Rillettes de poisson maison sauce aigrelette
9. Cappuccino de bisque de homard
10. Mini vol-au-vent
11. Mini carbonnades

LES DESSERTS

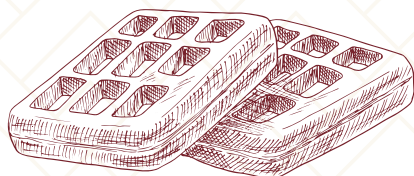
1. Mousse au chocolat
2. Profiterole maison à la crème glacée
3. Bodding bruxellois

GOÛTER BRUXELLOIS



15 PERSONNES MINIMUM
A COMMANDER AU PLUS TARD 3 JOURS OUVRABLES AVANT LA DATE DU GOUTER*
SERVIS DE 15H00 À 16H30

14,50€



1. Mini gaufre bruxelloise chantilly
2. 1 portion de bodding
3. 1 portion de tarte au sucre
4. Café ou thé

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 Coupe de cava ou Kirr vin blanc et cassis

6,50€

F3

Flûte de champagne aux Armes de Bruxelles

11,00€

F4

Flûte de champagne aux Armes de Bruxelles & 3 amuses bouches

14,50€

F5

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€

F6

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 Aîné

22,50€

F7

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

25,00€

F8

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€

F9

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

10,50€

FE

ENTREMETS

Coupe Colonel

7,50€

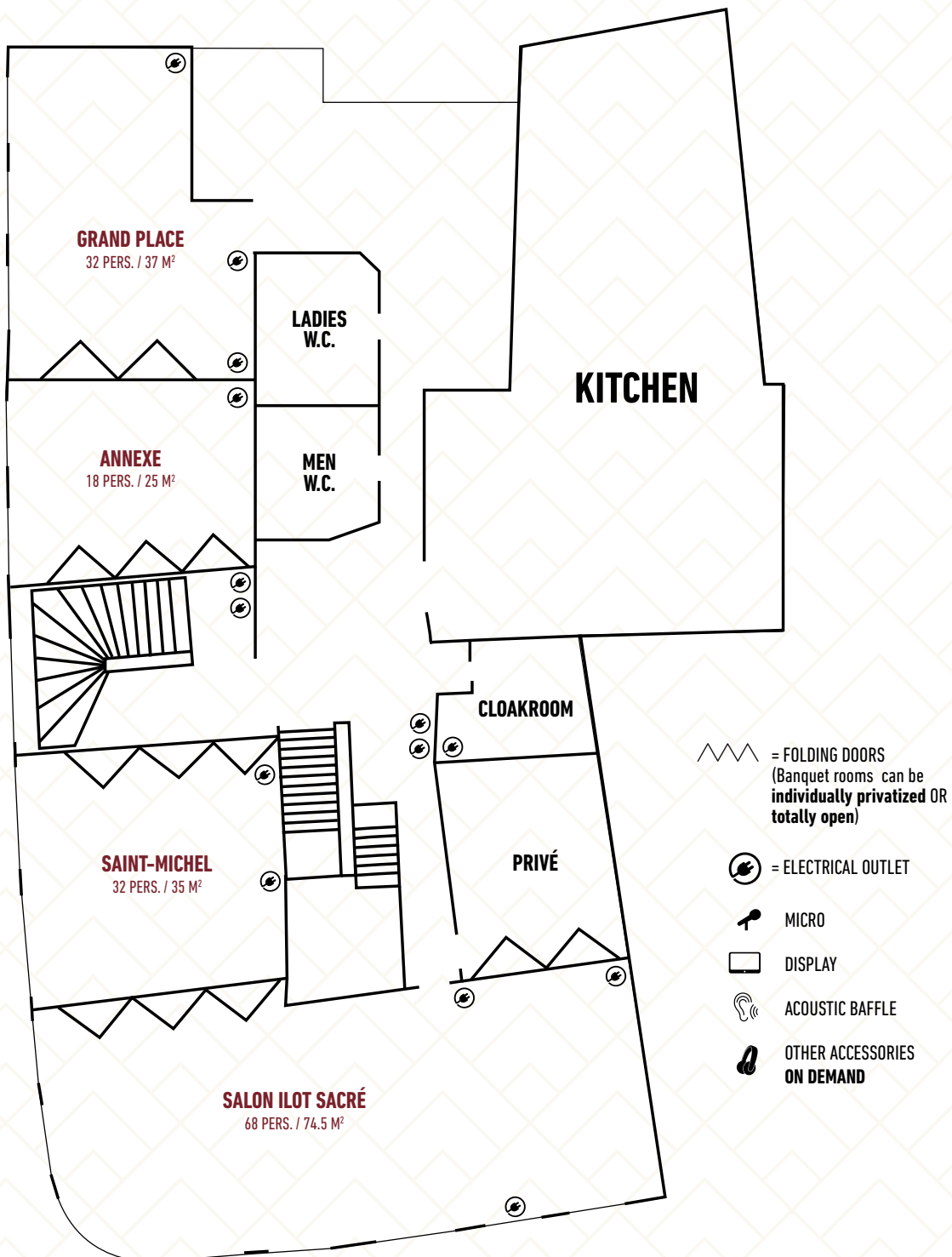
Nous travaillons avec des cavistes de qualité. Malgré tous nos efforts, il se pourrait que l'un ou l'autre vin ne soit plus disponible. Si cela devait arriver, soyez certain qu'un vin de qualité similaire vous sera proposé sans majoration de prix.

PLAN DU 1ER ETAGE



150 PERSONNES MAXIMUM

Les Armes de Bruxelles disposent de plusieurs salons. Les possibilités d'agencement sont diverses et variées. Notre Maître d'Hôtel placera votre banquet en fonction du nombre final de convives et des autres banquets présents ce jour-là sans supplément.



BON DE RESERVATION

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 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
Nationalité des visiteurs
Remarque

Prix TVAC et service inclus.
Conditions générales de vente accessibles sur
auxarmesdebruxelles.com/cgv.pdf

Prix confidentiel : Oui / Non
Paiement : Cash / Carte de crédit / Facture / Voucher / Pré-paiement
Le client accepte pleinement les conditions générales

Signature :

CONSEILS POUR UN BANQUET REUSSI

- Le nombre final de participants au banquet doit être transmis 2 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



#auxarmesdebruxelles