



Groupes, Banquets
& événements 2023

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 revend 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 22h30
- ◆ 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

28,95€

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

Inclus 1 boisson offerte (bière pils, vin ou eau 25cl)

BL2

32,45€

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

Inclus 1 boisson offerte (bière pils, vin ou eau 25cl)

LUNCH

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

L1

31,45€

2 SERVICES

Rillettes de poisson maison ou
Crêpe farcie jambon et épinards

Filet de dorade en waterzooi ou
Pain de viande farci aux chicons
compote d'airelles et pommes croquettes

Inclus 1 boisson offerte (bière pils, vin ou eau 25cl)

L2

34,95€

3 SERVICES

Soupe de poisson ou
Crêpe farcie jambon et épinards

Filet de dorade en waterzooi ou
Pain de viande farci aux chicons
compote d'airelles et pommes croquettes

Mousse au chocolat ou Tiramisu spéculoos

Inclus 1 boisson offerte (bière pils, vin ou eau 25cl)

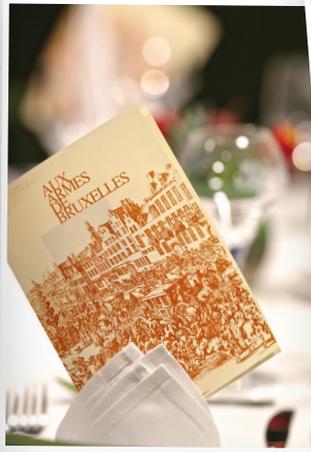
EN COMBINAISON AVEC UN MENU LUNCH

• APÉRO -22° (MARTINI, GANCIA, PINEAU DE CHARENTES, KIR 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 : 3,75€

* Toute modification dans le contenu du menu entraîne 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

35,00€

max.
100 pers.

MENU MOULES-FRITES

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

Mousse au chocolat belge

SUPPL.
10,50€

Duo de croquettes aux fromages
et crevettes grises

S2

34,75€

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

S3

34,50€

MENU VIANDE

Pavé de bœuf
sauce béarnaise et ses garnitures,
frites fraîches

Crème brûlée aux cuberdons

SUPPL.
10,50€

Duo de croquettes aux fromages
et crevettes grises

S4

40,15€

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 offert

S5

42,25€

MENU POISSON

Soupe de poisson

Saumon grillé béarnaise,
pommes grenailles

Tiramisu aux spéculoos

TOUS NOS MENUS BANQUETS
DOIVENT ÊTRE COMBINÉS AVEC
UN FORFAIT BOISSONS (P.10)

S6

61,50€

MENU PRESTIGE

Croquette de crevettes grises (1pc.)

Filets de sole en waterzooi

Filet pur de bœuf et ses garnitures, frites
fraîches

Moelleux au chocolat

S7

69,50€

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

S8

80,25€

MENU FRUIT DE MER

St-Jacques, polenta crémeuse,
vinaigrette de cassis et gel d'agrumes

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



37,50€

15 PERSONNES MINIMUM
À 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. Quenelle de volaille à la Brabançonne

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 natures
4. Cabillaud vapeur sauce mousseline, pommes grenailles

D

LES DESSERTS

1. Gaufre de Bruxelles au sucre glace et crème chantilly
2. Mousse au chocolat belge
3. Tiramisu aux spéculoos
4. Assortiment de sorbets

TOUS NOS MENUS BANQUETS
DOIVENT ÊTRE COMBINÉS AVEC
UN FORFAIT BOISSONS (P.10)

37,50€

VÉGÉTARIEN ET VÉGAN

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

VI

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

Assortiment de sorbets

CHOIX MULTIPLES

45,00€

15 PERSONNES MINIMUM
À 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. Oeuf poché aux morilles, asperges vertes et allumettes de magret fumé
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

TOUS NOS MENUS BANQUETS
DOIVENT ÊTRE COMBINÉS AVEC
UN FORFAIT BOISSONS (P.10)

15,00€

MENU ENFANTS

(UNIQUEMENT VALABLE POUR LES ENFANTS QUI ACCOMPAGNENT UN GROUPE D'ADULTES. JUSQU'À 12 ANS INCLUS)

K



Goujonnettes de poissons sauce tartare, purée cressonnette ou
Vol-au-vent, frites fraîches ou
Steak enfant, frites fraîches, salade ou
Boulettes sauce tomate (2 pièces), frites fraîches

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

45,45€

LES PLATS

1. Une pièce de mini croquette fromage
2. Une pièce mini croquette volaille
3. Une pièce mini croquette crevettes
4. Tête de champignon au chèvre et miel
5. Rillettes de poisson maison sauce aigrette
6. Crème de chicons
7. Mini vol-au-vent
8. Mini carbonnades
9. Panier de légumes & sauce cocktail
(chou-fleur, carotte, concombre, radis)

LES DESSERTS

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

SUPPLÉMENT "PRESTIGE"

3 amuses-bouches,
suggestion du Chef

12€ les 3 pièces

TOUS NOS MENUS BANQUETS
DOIVENT ÊTRE COMBINÉS AVEC
UN FORFAIT BOISSONS (P.10)

Découvrez notre formule de BOISSONS À VOLONTÉ !*

*25€/P.
«ALL IN»

choix de boissons à volonté durant votre repas, jusqu'au dessert :
bières au fût, softs, eaux minérales et notre sélection de vins :
Martet Rouge et Côtes de Remich Blanc.



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

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

4,25€

F2

1 Coupe de cava ou Kir vin blanc et cassis

6,95€

F3

Flûte de champagne aux Armes de Bruxelles

11,80€

F4

Flûte de champagne aux Armes de Bruxelles & 3 amuses bouches

15,25€

F5

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

Blanc : Bordeaux, M de Martet

Rouge : Bordeaux, Marquis de Beylot, Bordeaux Supérieur

15,50€

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 Ainé

20,50€

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

Rouge : Bordeaux, Comtesse de Malet Roquefort

29,50€

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

34,80€

FD

CAFÉ & DIGESTIF

1 café ou expresso
+ 1 digestif au choix

10,15€

FC

CAFÉ OU THÉ

1 café ou 1 thé au choix

3,75€

FF

**ASSORTIMENT
DE FROMAGES**

Sélection de fromages belges

11,25€

FE

ENTREMETS

Coupe Colonel

8,00€

PLAN DU 1^{ER} ÉTAGE



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 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

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

Nom (Société)

Responsable

Adresse

Téléphone/GSM

E-mail

N° T.V.A.

Date

Heure

Votre référence

Nombre de couverts

Menu

Forfait boissons

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 RÉUSSI

- 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



Réalisé avec le soutien de hub.brussels