



Groupes, Banketten & evenementen 2023

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.



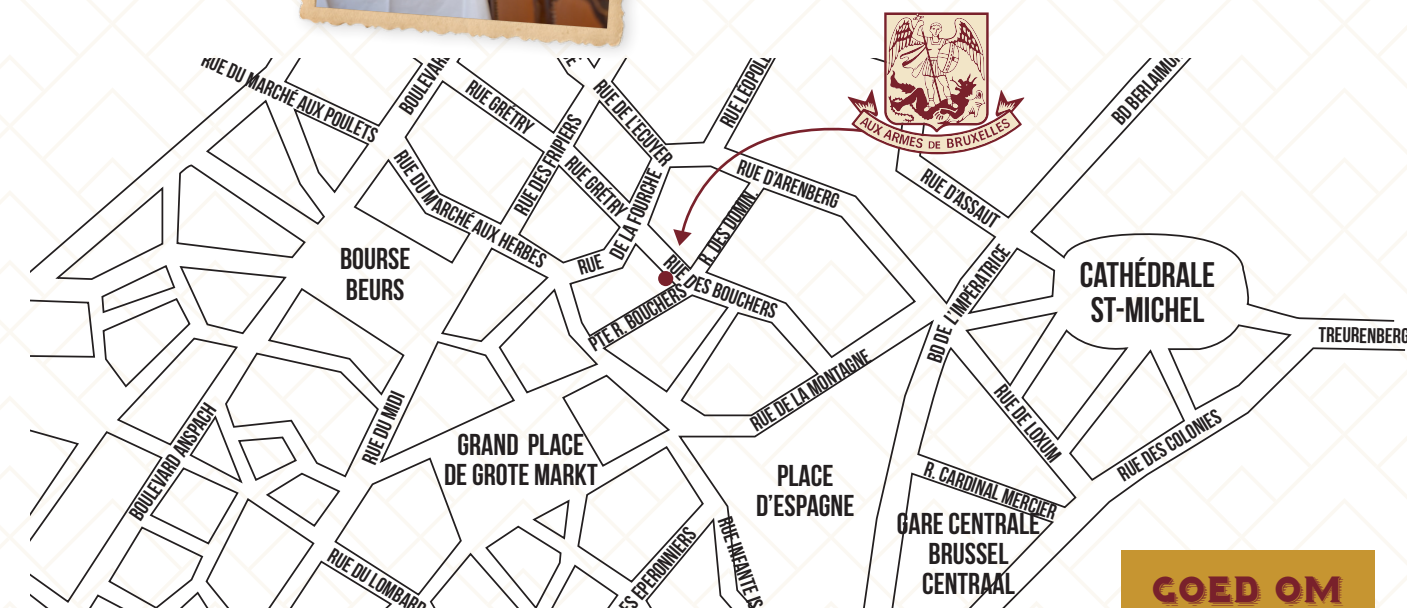
Begin de jaren 1970 neemt Jacques Veulemans, een van de zonen van Calixte, de zaak over en het restaurant beleeft twee voorspoedige decennia en draagt bij tot de luisterrijke faam van het Îlot sacré, de gastronomische bestemming van de hoofdstad.

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 22u30
- ◆ 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 TEN LAATSTE 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

28,95€

2 GANCEN

Kaaskroket (1 stuk) of
Soep van de dag

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

Inclusief 1 gratis drankje (pils, wijn of water, 25 cl)

BL2

32,45€

3 GANCEN

Kaaskroket (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

Inclusief 1 gratis drankje (pils, wijn of water, 25 cl)

LUNCH

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

L1

31,45€

2 GANCEN

Visrilletes van het huis of
Gevulde pannenkoek met ham en spinazie

Brasemfilet in waterzooi of
Gevuld gehaktbrood met witlof,
veenbessencompote en aardappelkroketten

Inclusief 1 gratis drankje (pils, wijn of water, 25 cl)

L2

34,95€

3 GANCEN

Vissoep of
Gevulde pannenkoek met ham en spinazie

Brasemfilet in waterzooi of
Gevuld gehaktbrood met witlof,
veenbessencompote en aardappelkroketten

Chocolademousse of
Tiramisu met speculoos

Inclusief 1 gratis drankje (pils, wijn of water, 25 cl)

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 : 3,75€

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

3



** 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 bijscieppen) voor groepen van meer dan 50 personen.*

MENU DU TERROIR



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

S1

35,00€

max.
100 pers.

MENU MOSSELEN-FRIETEN

Mosselen « Marinières » 1 kg**
met verse frieten.

Belgische chocolademousse

SUPPL.
10,50€

Duo van kaas-
en grijzegarnaalkroketten

S2

34,75€

BELCO-BELGISCH MENU

Belgische kaaskroketten (2 stuks)

Onze beroemde runderkarbonade met
geuze, witloofsalade, verse frieten

Belgische chocolademousse

S3

34,50€

VLEES MENU

Rumsteak met bearnaisesaus
en garnituur, verse frieten

Crème brûlée met cuberdons

SUPPL.
10,50€

Duo van kaas-
en grijzegarnaalkroketten

S4

40,15€

EEN LEGENDE SINDS 1921

Duo van kaas- en grijzegarnaalkroketten

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

Crème brûlée met cuberdons

Gratis koffie

AL ONZE BANKETMENU'S MOETEN
MET EEN DRANKPAKKET WORDEN
GECOMBINEERD (P. 10)

S5

42,25€

VIS MENU

Vissoep

Gegrilde zalm béarnaise,
krielaardappeltjes

Tiramisu met speculoos

S6

61,50€

PRESTIGE MENU

Grijzegarnaalkroket (1 stuk)

Zeetongfilets in waterzooi

Ossenhaas met garnituur, verse frieten

Chocolademolleux

S7

69,50€

GASTRONOMISCH MENU

Kreeftensoep

Foie gras van het huis met garnituur

Tongfilets en Sint-Jakobsvruchten,
gebakken witloof en bloedsinaasappelsaus

Soufflé met Grand Marnier

S8

80,25€

ZEEVRUCHTEN MENU

Sint-jakobsvruchten, romige polenta,
cassisvinaigrette en citrusgel

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

37,50€

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

TOT 20 PERSONEN, MOGELIJKHEID OM TER PLAATSE TE KIEZEN.

MEER DAN 20 PERSONEN,
HETZELFDE MENU VOOR
IEDEREEN UITGEZONDERD
SPECIAAL DIEET

V

VOORGERECHTEN

1. Bord ham uit onze Ardennen, assortiment rauwe groentjes
2. Huisgemaakte Belgische kaaskroketten met gefrituurde peterselie
3. Salade van gerookte zalm en witloof met roomsaus met citroen en bieslook
4. Quenelle van gevogelte op Brabantse wijze

H

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, gekookte aardappelen
4. Gestoomde kabeljauw met mousselinesaus, krielaardappelen

D

DESSERTS

1. Brusselse wafel met bloedsuiker en slagroom
2. Belgische chocolademousse
3. Tiramisu met speculoos
4. Assortiment sorbets

AL ONZE BANKETMENU'S MOETEN
MET EEN DRANKPAKKET WORDEN
GECOMBINEERD (P. 10)

37,50€

VEGETARISCH EN VEGANISTISCH

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

VI

VEGETARISCH

Tartaar van tomaat en smaakmakers, rucola salade
en parmezaankrul

Vegetarische risotto met seizoengroenten

Chocolademousse

V2

VEGANISTISCH

Salade van groene appel en selder met noten,
truffelvinaigrette

Gestoomd witloof met sinaasappel en pistaches, puree met olijfolie

Assortiment sorbets

KEUZEMENU



45,00€

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

TOT 20 PERSONEN, MOGELIJKHEID OM TER PLAATSE TE KIEZEN.

MEER DAN 20 PERSONEN,
HETZELFDE MENU VOOR
IEDEREEN UITGEZONDERD
SPECIAAL DIEET

V

VOORGERECHTEN

1. Gepocheerd ei met morieljes, groene asperges en reepjes gerookte eendenborst
2. Terrine van verse ganzenlever en garnituur
3. Huisgemaakte grijzegarnaalkroketten en gefrituurde peterselie
4. De beroemde salade «Veulemans» (halve salade van grijze garnalen en een grijzegarnalenkroket)

H

HOOFDCERECHTEN

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 bearnaise met zijn garnituur, verse frieten
4. Waterzooi van vis (kabeljauw, tong, zalm, grijze garnalen), gekookte aardappelen

D

DESSERTS

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

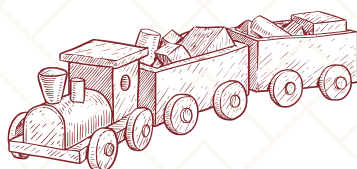
AL ONZE BANKETMENU'S MOETEN
MET EEN DRANKPAKKET WORDEN
GECOMBINEERD (P. 10)

15,00€

KINDERMENU

(ALLEEN GELDIG VOOR KINDEREN DIE EEN GROEP VOLWASSENEN VERGEZELLEN. TOT EN MET 12 JAAR)

K

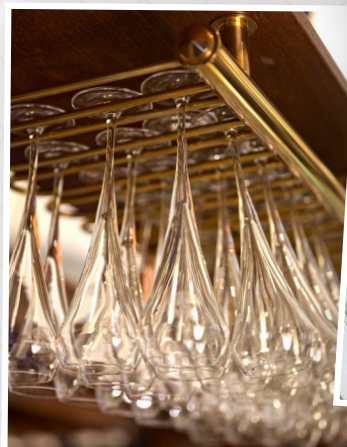
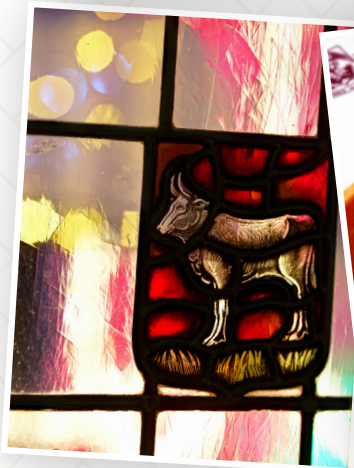


Visfiletjes, tartaarsaus, puree met tuinkers of
Vol-au-vent, verse frieten of
Kindersteak, verse frieten, salade of
Balletjes in tomatensaus (2 stuks), verse frieten

Chocolademousse of
ijs



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



WALKING DINNER

25 TOT MAXIMAAL 150 PERSONEN
TE BESTELLEN TEN LAATSTE 3 WERKDAGEN VÓÓR DE DATUM VAN HET BANKET*
MIDDAG EN AVOND

WI — KLASSIEKE FORMULE

45,45€

HOOFDGERECHTEN

1. Mini kaaskroket
2. Mini gevogeltekroket
3. Mini garnalenkroket
4. Champignonkop met geitenkaas en honing
5. Visrillettes van het huis, zure saus
6. Witlofroomsoep
7. Mini vol-au-vent
8. Mini stoofvlees
9. Groentemandje & cocktailsaus
(bloemkool, wortel, komkommer, radijs)

DESSERTS

1. Chocolademousse
2. Profiterole van het huis met roomijs

SUPPLEMENT "PRESTIGE"

3 hapjes,
suggerie van de chef

12€ per 3 stuks

AL ONZE BANKETMENU'S MOETEN
MET EEN DRANKPAKKET WORDEN
GECOMBINEERD (P. 10)

Ontdek onze formule van DRANKEN À VOLONTÉ*

*25€/P.
«ALL IN»

Dranken naar keuze à volonté tijdens uw maaltijd, tot aan het dessert:
bieren van het vat, softdrinks, mineraalwaters en onze selectie van wijnen:
Martet rood en Côtes de Remich wit.



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

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

4,25€

F2

1 coupe cava of kir (witte wijn met cassis)

6,95€

F3

Fluitglas champagne aux Armes de Bruxelles

11,80€

F4

Fluitglas champagne aux Armes de Bruxelles & 3 voorgerechten

15,25€

F5

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

Wit: Bordeaux, M de Martet

Rood: Bordeaux, Marquis de Beylot, Bordeaux Supérieur

15,50€

F6

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

20,50€

F7

Bieren van het vat, huiswijn (rood, wit of rosé), softdrinks **à volonté 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

Rood: Bordeaux, Comtesse de Malet Roquefort

29,50€

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

34,80€

FD

KOFFIE & DIGESTIEF

1 koffie of espresso
+ 1 digestief naar keuze

10,15€

FC

KOFFIE OF THEE

1 koffie of 1 thee naar keuze

3,75€

FF

**ASSORTIMENT
KAZEN**

Selectie Belgische kazen

11,25€

FE

**TUSSENGERECH-
TEN**

Coupe Colonel

8,00€

De wijnhandelaars met wie wij werken, kennen hun job. Ondanks al onze inspanningen kan het gebeuren dat een of andere wijn niet langer in voorraad is. Als dat zou gebeuren, dan zorgen wij ervoor dat zonder prijsverhoging een gelijkwaardige wijn op tafel komt.

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
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



Uitgevoerd met steun van hub.brussels