EMPORTEZ-MOI ! - NEEM ME MEE!

TARIF & GAZETTE — TARIEVEN & GAZET

OPEN W-E ➡ 22.00

MICRO BRASSERIE | Maredsous |

Food + Drinks + Holy Beers

Edition/Editie 04 — Eté & Automne 2024 Zomer & herfst — Edit. Abbaye de Maredsous asbl — www.tourisme-maredsous.be

Rue de Maredsous 11 | B 5537 Denée

SOMMAIRE/OVERZICHT

Editorial 1
Hoofdartikel
Notre abbaye 1
Onze abdij
Découvrir l'Abbaye 2
De abdij ontdekken
Jeux 2
Spelletjes
La Microbrasserie 3
De microbrouwerij
Les bières de Maredsous 3
De Maredsousbieren
Tarif des boissons 4
Drank tarief
Bon appétit ! 5
Snacken
Nos partenaires 6
Onze partners
Notre maître-brasseur 6
Onze meesterbrouwer
Le fromage et la bière de Maredsous . . 7
Maredsous-kaas en bier
Recette 7
Recept
Calendrier de Maredsous 8
Maredsous kalender
Que faire à Maredsous ? 8
Wat te doen in Maredsous

MAREDSOUS DU MOMENT

MAREDSOUS VAN HET MOMENT

Demandez-nous quelle bière est en suggestion !

Vraag ons welk bier wordt voorgesteld!

Nous sommes particulièrement heureux de vous présenter la quatrième édition de la gazette de notre Microbrasserie.

La production à la microbrasserie a maintenant trouvé son rythme de croisière et les brassins se succèdent ! Nous vous proposons donc régulièrement de nouvelles «Maredsous du moment» à déguster en exclusivité ici. Demandez à nos serveurs quelle bière vous est proposée. Grâce à des arômes souvent étonnants, la surprise et le plaisir sont toujours au rendez-vous !

Nous vous souhaitons une agréable lecture. Dans notre gazette, vous découvrirez nos nouveaux produits à déguster, nos partenaires et de nombreuses informations sur Maredsous. N'hésitez pas à l'emporter avec vous pour terminer votre lecture à la maison, et avoir toujours notre agenda des évènements sous la main !

Toute l'équipe espère que vous passerez un bon et beau moment dans notre Microbrasserie, un lieu qui représente les valeurs de Maredsous : un espace dédié aux produits de qualité, au terroir et surtout à l'accueil et à la convivialité.

Alyson et Cédric
Responsables de la Microbrasserie

Met veel genoegen presenteren we u de vierde editie van onze Microbrouwerij-krant.

We maken van de gelegenheid gebruik om de komst van de zomer-Maredsous aan te kondigen, ons nieuwe bier van het moment, en om u kennis te laten maken met enkele van onze andere partners en onze bakkerij.

De productie in de Microbrouwerij heeft nu zijn kruissnelheid gevonden en de brouwsels volgen elkaar op! Wij bieden u daarom regelmatig nieuwe "Maredsous van het moment" aan die exclusief hier te proeven zijn. Vraag onze kelners welke bieren er worden aangeboden. Dankzij de vaak verbazende aroma's zijn verrassing en plezier altijd aanwezig!

We wensen u veel leesgenot. In onze krant ontdekt u onze nieuwe producten om te proeven, onze partners en veel informatie over Maredsous. Aarzel niet om hem mee te nemen en thuis verder te lezen en houd onze evenementenkalender altijd bij de hand!

Het hele team hoopt dat u een goede en geweldige tijd zult doorbrengen in onze Microbrouwerij, een plek die de waarden van Maredsous vertegenwoordigt: een ruimte gewijd aan kwaliteitsproducten, het lokale en vooral aan gastvrijheid en gezelligheid.

Alyson en Cédric
Managers van de Microbrouwerij

COMMENT COMMANDER?
HOE TE BESTELLEN

1. Installez-vous et faites votre choix.
Ga zitten en maak uw keuze.

2. Nous venons prendre votre commande à table.
Wij komen uw bestelling aan tafel opnemen.

3. Nous vous servons votre boisson à table.
Wij serveren uw drankje aan tafel.

4. En cas de commande d'un plat, nous vous remettons un beeper.
Bij het bestellen van een gerecht, geven wij u een beeper.

5. Le beeper vous avertit lorsque votre commande est prête,
De beeper laat u weten wanneer uw bestelling klaar is.

6. Vous retirez votre commande au bar.
U haalt uw bestelling af aan de bar.

Abbaye de Maredsous - 1872

NOTRE ABBAYE

L'abbaye vient de fêter ses 150 ans cette année 2022. C'est le 15 octobre 1872 que les premiers moines bénédictins sont arrivés à Denée pour réimplanter la vie bénédictine dans notre région supprimée par la Révolution française. Les moines venaient de Beuron, en Allemagne, dans le Bade-Würtenberg.

L'abbaye est construite dans le style néogothique et accueille de nombreuses vocations. Très vite, Maredsous prend de l'importance dans l'Église et dans le pays. Outre la prière et le service de Dieu, les moines se dédient à l'enseignement, à la recherche scientifique, aux missions, à l'accueil des pèlerins.

Après 150 ans, l'abbaye a conservé et développé les premières options. La communauté compte 27 membres et a tissé des liens très forts avec sa fondation au Rwanda ; le collège Saint-Benoît compte 280 élèves et 50 professeurs et éducateurs ; la recherche scientifique et biblique se poursuit grâce à la publication de la Revue bénédictine, la bible de Maredsous et une bibliothèque de plus de 500.000 volumes.

L'accueil des pèlerins s'est élargi aux touristes qui font de Maredsous un des lieux les plus visités de Wallonie, lesquels viennent consommer deux produits très connus que sont la bière et le fromage de Maredsous. Enfin, l'abbaye est devenue un lieu important pour l'emploi dans la région.

Retrouvez toutes les informations et l'actualité de l'Abbaye sur www.maredsous.com

© Gravure du Frère Thierry de Béthune ©Reproduction Marcel Van Coile

De abdij van Maredsous - 1872

ONZE ABDIJ

De abdij heeft dit jaar 2022 net haar 150ste verjaardag gevierd. Het was op 15 oktober 1872 dat de eerste benedictijnen monniken in Denée aankwamen om het benedictijnse leven te herstellen nadat die afgeschaft werd door de Franse Revolutie. De monniken kwamen uit Beuron, Duitsland, in Baden-Würtenberg. De abdij is gebouwd in neogotische stijl en herbergt vele roepingen. Al snel kreeg Maredsous bekendheid in de kerk en in het land. Naast gebed en de dienst aan God, wijden de monniken zich aan onderwijs, wetenschappelijk onderzoek, missies en het verwelkomen van pelgrims.

Na 150 jaar heeft de abdij de eerste opties bewaard en ontwikkeld. De gemeenschap telt 27 leden en heeft een zeer sterke band met haar stichting in Rwanda; het Saint-Benoît-college telt 280 studenten en 50 leraren en opvoeders; wetenschappelijk en bijbels onderzoek wordt voortgezet dankzij de publicatie van de "Revue Bénédictine", de Maredsous-bijbel en een bibliotheek van meer dan 500.000 delen.

Het onthaal van pelgrims is uitgebreid tot toeristen die van Maredsous een van de meest bezochte plaatsen in Wallonië maken, die twee bekende producten komen consumeren, Maredsousbier en kaas. Ten slotte is de abdij een belangrijke plaats geworden voor werkgelegenheid in de regio.

Vind alle informatie en laatste nieuws op www.maredsous.com

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE, VOIR NOTRE SITE WEB — WWW.TOURISME-MAREDSOUS.BE — VOOR OPENINGSDAGEN EN -TIJDEN, ZIE ONZE WEBSITE

TARIF TARIEF P. 4

DÉCOUVRIR L'ABBAYE DE MAREDSOUS

– NOS VISITES GUIDÉES / RONDLEIDINGEN MET GIDS –

VISITE DE L'ABBAYE

Découvrez l'Abbaye de Maredsous lors d'une visite guidée. Notre guide vous racontera l'histoire de Maredsous et partagera avec vous quelques anecdotes. **±1h30'**

Samedi, dimanche, jours fériés et congés scolaires (fédération Wallonie/Bxl) : à 14h et à 15h30*

Adulte : 7,5€
Étudiant : 6€
Senior : 6€
Enfant (-12ans) : Gratuit

VISITE GUSTATIVE

Découvrez la microbrasserie, la houblonnière et le petit Musée du fromage lors d'une visite guidée suivie d'une dégustation. **±1h30'**

Samedi, dimanche, jours fériés et congé scolaire (Fédération Wallonie/Bxl) : à 11h et à 15h*

Dégustation comprise :
Palet du brasseur (4 galopins de bières (ou soft) + fromage)

Adulte : 19.90€
Étudiant (+16 ans) : 18€
Senior : 18€
Enfant (3 à 15 ans) : 6€

VISITE DE LA DISTILLERIE HERBORISTERIE

Embarquez pour une odyssée gustative au sein de notre herboristerie distillerie. Découvrez l'envers du décor, où nos alambics sont les gardiens d'un savoir-faire ancestral. **±1h15'**

A 15h00 du mercredi au dimanche*
A 11h00 sur réservation (groupes de min 10 personnes)

La dégustation de 3 spiriueux sera un moment privilégié pour apprécier la richesse et l'originalité de nos assemblages.

Adulte 12,50 euro (+ dégustation de 3 spiritueux)
Enfant 7,50 euro (+ dégustation d'une infusion botanique)
Gratuit pour les moins de 10 ans.

RONDLEIDING DOOR DE ABDIJ

Ontdek de abdij van Maredsous tijdens een rondleiding. Onze gids vertelt je alles over de geschiedenis van Maredsous en deelt enkele anekdotes met je. **±1u30'**

Alle zaterdagen, zondagen, feestdagen en schoolvakanties: op 14u en 15u30*

Volwassenen: 7,5€
Studenten: 6€
Senioren: 6€
Kinderen (-12 jaar): Gratis

SMAAKTOUR

Ontdek de microbrouwerij, de hopveld en het kleine kaasmuseum tijdens een rondleiding gevolgd door een degustatie. **±1u30'**

Alle zaterdagen, zondagen, feestdagen en schoolvakanties: op 14u en 15u30*

Proeverijj (inbegrepen) :
Brouwerspalet (4 bieren (15cl) of frisdrank + portie kaas)

Volwassenen: 19.90€
Studenten (+16 jaar): 18€
Senioren: 18€
Kinderen (3 tot 15 jaar): 6€

ONTDEK DE DISTILLEERDERIJ-KRUIDENSTOKERIJ

Ga mee op een smaak odyssee in onze kruidenstokerij. Ontdek wat er achter de schermen gebeurt, waar onze distilleerketels de bewakers zijn van voorouderlijke knowhow. **±1u15'**

Om 15.00 uur van woensdag tot zondag*

Om 11.00 uur op afspraak (groepen van min. 10 personen)

De degustatie van 3 gedistilleerde dranken zal een speciaal moment zijn om de rijkdom en originaliteit van onze mixen te waarderen.

Volwassenen: 12,50€ (+ degustatie van 3 gedistilleerde dranken)
Kinderen tot 18 jaar: 7,50€ (+ degustatie van een botanische infusie)
Kinderen onder de 10 jaar: Gratis voor

*Prix et horaires indicatifs pouvant faire l'objet d'adaptation au cours de l'année.

*Prijzen en tijdschema's zijn onderhevig aan wijzigingen gedurende het jaar

RÉSERVATION EXPRESS
RÉSERVEZ MAINTENANT EN LIGNE VOTRE VISITE !
Ou rendez vous au bureau d'accueil touristique dans l'aile droite du bâtiment Saint-Joseph
EXPRESS BOEKEN
BOEK NU ONLINE JE BEZOEK!
Of ga naar het onthaal kantoor in de rechtervleugel van het Saint-Joseph gebouw

Véritable HOUBLON DE MAREDSOUS Est. 2022

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE HOUBLONNIÈRE LORS DE NOS VISITES GUIDÉES GUSTATIVES !

ONTDEK ONZE NIEUWE HOPKWEKERIJ TIJDENS ONZE SMAAKRONDLEIDINGEN!

SUDOKU

Remplir les cases vides avec les chiffres de 1 à 9, de telle sorte qu'ils n'apparaissent qu'une fois par ligne, par colonne et par carré de 3x3 cases.

1			4		8			3
6	9	3				8	4	5
		9	5		6	1		
2								8
		1	7		3	2		
7	6	5				3	2	1
4			1		2			7

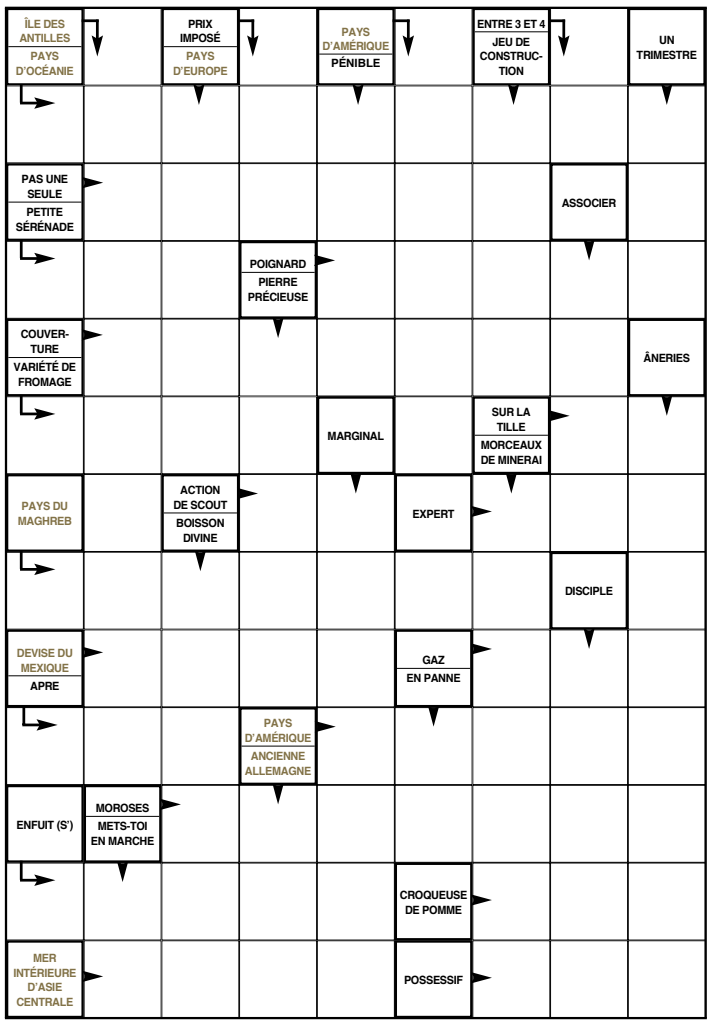
Difficile/Moeilijk

	5		2				4	
			7				3	6
		7	6		4	9	1	
	6	3						
8								3
						1	5	
	3	1	4		8	6		
5	9				1			
	4				7		2	

Vul het diagram zo in, dat in elke rij, elke kolom en elk blok van 3 keer 3 vakjes de cijfers 1 tot en met 9 één keer voorkomen.

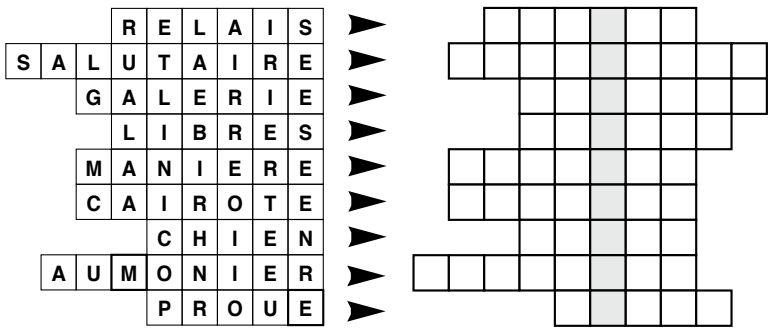
MOTS FLÉCHÉS

Voyagez avec ces mots fléché sur le thème des «Pays du monde»



ANAGRAMMES

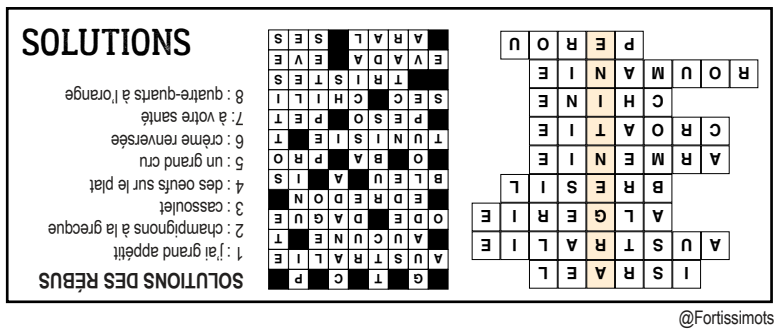
Reportez dans la grille de droite des noms de pays formés à partir des anagrammes de la grille de droite, et parvenez à former le nom d'un dixième pays dans la colonne indiquée.



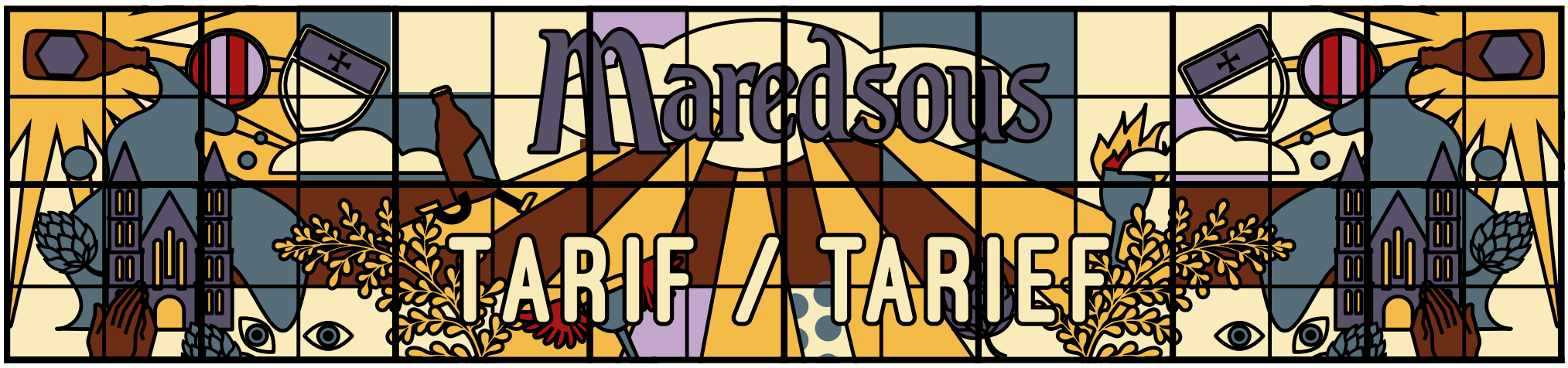
RÉBUS

1. G a
2. ΧΗΑΜΠΙΓΝΟΝΣ
3. l'é K
4. EEEE PLAT
5. cru CRU cru
6. crème
7. A VORE
8. 1/4 1/4 1/4 1/4 AL

SOLUTIONS



@Fortissimots



Tarif au / *Tarief vanaf* 01/06/2024

COMMENT COMMANDER ? / *HOE TE BESTELLEN*

1. Installez-vous et faites votre choix.
Ga zitten en maak uw keuze.

2. Nous venons prendre votre commande à table.
Wij komen uw bestelling aan tafel opnemen.

3. Nous vous servons votre boisson à table.
Wij serveren uw drankje aan tafel.

4. En cas de commande d'un plat, nous vous remettons un beeper.
Bij het bestellen van een gerecht, geven wij u een beeper.

5. Le beeper vous avertit lorsque votre commande est prête,
De beeper laat u weten wanneer uw bestelling klaar is.

6. Vous retirez votre commande au bar.
U haalt uw bestelling af aan de bar.

Découvrez, comparez et dégustez !
Ontdek, vergelijk en smaak!

Dans notre nouvelle microbrasserie, les brasseurs de Duvel-Moortgat développent et brassent des bières qui peuvent être dégustées uniquement sur place.

L'accent est mis ici sur des saveurs répondant à une saison ou une occasion particulière.

Par exemple, des bières Maredsous fruitées pour l'été, ou une bière spécifique d'hiver, toutes brassées en volumes limités.

Nous les appelons les «Maredsous du moment». Demandez auprès de nos serveurs quelle bière vous est proposée actuellement.

Profitez-en vite car chaque bière est éphémère !

In onze nieuwe microbrouwerij ontwikkelen en brouwen de brouwers van Duvel-Moortgat bieren die enkel ter plaatse kunnen worden gedegusteerd.

De focus ligt hierbij vooral op smaken die inspelen op een seizoen of een specifieke gelegenheid.

Denk daarbij aan Maredsous-bieren met een fruitsmaak voor de zomer of een winterbier, allemaal gebrouwen in beperkte volumes.

We noemen deze bieren "de Maredsous van het moment". Vraag onze obers welk bier wordt momenteel aangeboden.

Geniet er snel van want elk bier is efemeer !

TOUT SAVOIR SUR NOS BIÈRES / ALLES OVER ONZE BIEREN

Brassées selon la recette originale et la tradition des moines bénédictins

Gebrouwen volgens het originele recept en de traditie van de benedictijnen monniken

Maredsous Extra

6°

vegan

EBU 20,7 *ABV* 6%

Bière blanche d'abbaye

Witte abdijbier

SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES

Style	Bière blanche d'abbaye
Aspect	Légèrement trouble, d'une belle couleur dorée et avec une belle mousse douce
Arôme	L'ajout de graines de coriandre et de citron pendant le brassage apporte les notes légèrement épicées et citronnées.
Goût	Le malt de blé donne à la bière un goût merveilleusement frais. L'arrière-goût fin et légèrement sucré fait de l'Extra un excellent désaltérant.
Ingrédients	Malt : Malt d'orge, malt de blé Houblon : Perle
Stijl	*Witabdijbier*
Uitzicht	*Licht troebel, mooi goud van kleur en met een mooie, zachte schuimkraag*
Aroma	*De toevoeging van korianderzaad en citroen tijdens het brouwen zorgt voor de licht kruidige en citrusachtige tonen.*
Smaak	*De tarwemout geeft een heerlijk frisse smaak aan het bier. Door de fijne licht zoete afdronk is de IJwit een geweldige dorstlesser.*
Ingredienten	*Mout : Gerstemout, tarwemout* *Hop : Perle*

Maredsous blonde *blond*

6,5°

vegan

EBU 29 *ABV* 6,5%

Bière d'abbaye relativement sèche et perlante

Relatief droog en sprankelend abdijbier

SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES

Style	Bière d'abbaye blonde
Aspect	Bière claire et dorée avec un riche col de mousse blanc
Arôme	Le bouquet est de miel, légèrement fumé au nez et s'assortit d'une note subtile de caramel.
Goût	La bière offre une touche d'amertume et une finale délicatement houblonnée. Le tout s'achève sur une arrière-bouche parfaite.
Ingrédients	Malt : Malt d'orge clair Houblon : Saaz-Saaz et Styrian Golding
Stijl	*Blond abdijbier*
Uitzicht	*Helder en goudkleurig met een grote, witte schuimkraag*
Aroma	*De aanzet is deze van honing, een beetje gerookt in de neus en met een subtiele karameltoets.*
Smaak	*Het bier heeft een zachte bitterheid maar kan ook rekenen op een duidelijke en aangename hoppigheid.* *Dit alles wordt afgerond met een loepzuivere nasmaak.*
Ingredienten	*Mout : Bleke gerstemout* *Hop : Saaz-Saaz en Styrian Golding*

Maredsous brune *bruin*

8°

vegan

EBU 29 *ABV* 8,0%

Brassée avec du malt spécial torréfié et caramélisé

Gebrouwen met geroosterde mout en karamelmout

SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES

Style	Bière d'abbaye brune (double belge)
Aspect	Brune-rouge avec un riche col de mousse brun clair
Arôme	Le bouquet est de caramel, immédiatement suivi d'un arôme torréfié sophistiqué faisant de suite penser au moka.
Goût	Cette bière est très digeste, jamais lourde, même si l'on perçoit nettement l'alcool présent. Son amertume vient de son goût de noix, combiné à la saveur torréfiée des malts utilisés. Ces qualités se prolongent jusqu'à la fin de bouche qui persiste assez longtemps.
Ingrédients	Malt : Malt d'orge torréfié clair et foncé Houblon : Saaz-Saaz et Styrian Golding
Stijl	*Donker abdijbier (Belgische dubbel)*
Uitzicht	*Mooi bruin-rood met een rijke, lichte schuimkraag*
Aroma	*De aanzet is karamel, onmiddellijk gevolgd door een uitgekiend gebrand aroma waardoor de gedachte aan mokka niet ver weg is.*
Smaak	*Het bier i s erg zacht, absoluut niet te zwaar maar niettemin kan men duidelijk de aanwezige alcohol proeven. De bitterheid komt eerder van een nootachtig karakter gecombineerd met het gebrande van de gebruikte moutsoorten. Deze kwaliteiten worden moeiteloos doorgetrokken tot in de heerlijk lange afdronk.*
Ingredienten	*Mout : Bleke en donkere (gebrande) gerstemout* *Hop : Saaz-Saaz en Styrian Golding*

Maredsous triple *triple*

10°

vegan

EBU 29 *ABV* 10,0%

Triple forte de couleur ambrée

Sterke, amberkleurige tripel

SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES

Style	Bière d'abbaye ambrée forte (triple)
Aspect	Ambrée avec un riche col de mousse blanc
Arôme	Son bouquet complexe de fruits (banane), d'alcool, de notes de raisins et autres fruits secs, complété par une touche de caramel, rappelle légèrement la douceur d'un sirop.
Goût	Cette bière fond littéralement dans la bouche, avec en arrière-plan, une douce amertume. L'alcool présent laisse, en touche finale, une agréable et réconfortante chaleur.
Ingrédients	Malt : Malt d'orge clair et ambré Houblon : Saaz-Saaz et Styrian Golding
Stijl	*Zwaar amberkleurig abdijbier (tripel)*
Uitzicht	*Amberkleurig met een rijke witte schuimkraag*
Aroma	*Het boeket is een complex geheel van fruit (banaan), alcohol, hints van rozijnen en ander gedroogd fruit, met een vleugje karamel, wat in de smaak voorzichtig doet denken aan zoete siroop.*
Smaak	*Het bier smelt als het ware in de mond met op de achtergrond een zachte bitterheid. In de afdronk zorgt de aanwezige alcohol voor een aangenaam verwarmend gevoel.*
Ingredienten	*Mout : Bleke en amberkleurige gerstemout* *Hop : Saaz-Saaz en Styrian Golding*

EN DÉGUSTATION EXCLUSIVE ICI !

MAREDSOUS DU MOMENT

C'est notre bière brassée en édition limitée, uniquement pour Le Saint-Joseph & la Microbrasserie. Nous vous la proposons donc en dégustation exclusive. Notre «Maredsous du Moment» est brassée avec le houblon de notre propre houblonnière, en fonction des saisons et des humeurs de nos maîtres-brasseurs.

MAREDSOUS VAN HET MOMENT

Dit is ons gelimiteerde bier, exclusief gebrouwen voor Le Saint-Joseph & la Microbrasserie. Daarom bieden wij u een exclusieve degustatie aan. Onze «Maredsous du Moment» wordt gebrouwen met hop uit onze eigen hopvelden, afhankelijk van het seizoen en de gemoedstoestand van onze brouwmeesters.

Maredsous du moment
25 cl ..... 4,05 €
33 cl ..... 5,65 €
50 cl ..... 7,00 €

EXCLUSIEVE PROEVERIJ ENKEL HIER!

NOS BIÈRES AU FÛT

ONZE TAPBIEREN

Maredsous Extra 6°
Servie Exclusivement à l'Abbaye de Maredsous !
Exclusief geserveerd in de abdij van Maredsous!
25 cl ..... 3,15 €
33 cl ..... 4,40 €
50 cl ..... 5,65 €

Maredsous blonde 6,5°
25 cl ..... 3,15 €
33 cl ..... 4,50 €
50 cl ..... 5,65 €

Maredsous brune 8°
25 cl ..... 3,50 €
33 cl ..... 5,00 €
50 cl ..... 6,10 €

Maredsous Triple 10°
25 cl ..... 4,05 €
33 cl ..... 5,65 €
50 cl ..... 7,00 €

NOTRE PALETTE

ONS FIJNPROEVERSPALLET

16€

Palette de dégustation

*Palette de dégustation avec 3 bières de Maredsous (Blonde, Brune, Triple) + **1 bière Maredsous du moment** + fromage*

Fijnproeverspallet

*Proefpallet met 3 Maredsousbieren (Blond, Bruin, Triple) + **1 Maredsousbier van het moment** + kaas*

75CL BOUTEILLES À PARTAGER
FLESSEN OM TE DELEN

Maredsous blonde 6,5° | 75 cl ..... 12,50 €
Maredsous triple 10° | 75 cl ..... 15,20 €

BIÈRES BOUTEILLES
BIERFLESSEN

Liefmans Fruitesse | 25 cl ..... 4,10 €
Liefmans Peach | 25 cl ..... 4,10 €
Pils N.A. | 25 cl ..... 3,30 €
Liefmans fruitesse 0% - N.A. | 25 cl ..... 4,10 €

EN VENTE À LA BOUTIQUE DE MAREDSOUS

Alcools & cocktails

TE KOOP IN DE WINKEL VAN MAREDSOUS

GIN INVICTUS *Sec / Droog*

Strength & power ..... 10,60 €

Infusion de plantes énergisantes
En cocktail gin Tonic, bâtons de gingembre, tranche de citron vert

Infusie van verkwikkende planten
In een gin-tonic cocktail, gembersticks, schijfje limoen

GIN VALÉO *Floral / Floraal*

Calm & serenity ..... 10,60 €

Infusion de fleurs sauvages
En cocktail gin Tonic, feuille de menthe, tranche d'orange

Infusie van wilde bloemen
In een gin-tonic cocktail, muntblad, sinaasappelschijfje

GIN AÉQUATIS *Fruité / Fruitig*

Balance & well-being ... 10,60 €

Infusion de bourgeons d'arbres et sapins
En cocktail gin Tonic, tranches de concombre, branches de thym

Infusie van knoppen en bladeren
In een gin-tonic cocktail, plakjes komkommer, takjes tijm

SPRITZ FLEUR D'ÉLIXIR BIO ..... 10,60 €

Une Liqueur apéritive biologique à base de fleurs sauvages et de fruits des bois
Servie en SPRITZ : ⅓ Fleur d'Élixir / ⅓ bulles / ⅓ eau pétillante avec une tranche d'orange et une feuille de menthe.

Een biologische aperitieflikeur op basis van wilde bloemen en bosvruchten
Geserveerd in SPRITZ : ⅓ Fleur d'Élixir / ⅓ bubbels / ⅓ bruisend water met een schijfje sinaasappel en een muntblaadje.

MULE ÉLIXIR DES MOINES BIO ..... 10,60 €

Liqueur digestive biologique à base de plantes et d'herbes médicinales sauvages
En cocktail avec du Ginger Beer, citron et feuille de menthe

Biologische digestieve likeur op basis van wilde geneeskrachtige planten en kruiden
In cocktails met Ginger Beer, citroen en muntblaadjes.

ÉLIXIR DES MOINES BIO ..... 8,40 €

Servi pur avec citron et feuille de menthe
Puur geserveerd met citroen en muntblaadjes

SINGLE MALT WHISKY

(Bio Organic). ..... 9,60 €

47% alc. vol. Double Cask : vieillissement en fûts de Bourbon suivi d'une finition en fûts de Vin blanc – Riesling

47% alc. gehalte. Double Cask: rijping in Bourbonvaten gevolgd door afwerking in witte wijnvaten – Riesling

GARDEN HONEY MALT LIQUEUR (Bio Organic) .. 8,40 €

32% alc. vol. Liqueur de Malt infusée au miel de Maredsous et aux plantes médicinales

32% alc. gehalte. Moutlikeur geïnfuseerd met Maredsoushoning en geneeskrachtige planten

Vodka Dada Chapel Bio ..... 8,60 €

BRhrum Aged brun Dada Chapel ..... 8,60 €

Nos bulles / *Onze bubbels*

CAVA

Verre / *Glas* ..... 6,50 €

CHAMPAGNE
Daniel Dumont
RÉCOLTANT MANIPULANT

CHAMPAGNE

Champagne Daniel Dumont

Bouteille / *Fles* ..... 45,00 €

Nos vins / *Onze wijnen*

Le vin de notre commune — *De wijn van onze gemeente !*

BLANC

Cuvée du Château de Bioul

Terre Charlot 2020 - 2021

Cépage / *Druivensoort* : Solaris
Conseil de dégustation : apéritif - plateau de fromage
Proefadvies : aperitief - kaasplateau

Verre / *Glas* ..... 6,75 €
Bouteille / *Fles* ..... 34,30 €

Le vin de la vallée de la Meuse ! — *De wijn van de Maasvallei !*

ROUGE

Château Bon Baron

Cantate Forte 2018

Cépage / *Druivensoort* : Cabernet Dorsa + 25% Pinot Noir
Conseil de dégustation : fromages, fondue au fromage, viande fumée ou marinée, chocolat noir. / *Proefadvies : kaas, kaasfondue, gerookt of gemarineerd vlees, pure chocolade.*

Verre / *Glas* ..... 6,75 €
Bouteille / *Fles* ..... 34,30 €

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE, VOIR NOTRE SITE WEB WWW.TOURISME-MAREDSOUS.BE VOOR OPENINGSDAGEN EN -TIJDEN, ZIE ONZE WEBSITE

SPÉCIALITÉS / SPECIALITEITEN

NOS PLANCHES DE FROMAGE — ONZE KAASPLANKJES

Bloc Tradition Maredsous	8,00 €	Maredsous blok Tradition
Fagotin Maredsous	8,00 €	Maredsous Fagotin
Duo Bloc Tradition et Fagotin Maredsous	15,00 €	Duo Blok Tradition en Maredsous Fagotin

NOS PLATEAUX "A PARTAGER" — ONZE "OM TE DELEN" SCHOTELS

servis avec pain et accompagnements — geserveerd met brood en garnituren

Plateau de Maredsous — 19,50 €
Fromages de Maredsous, jambon et saucisson à la bière

Schotel van Maredsous
Maredsouskazen, ham en bierworst

Plateau de charcuteries — 25,00 €
Pâté au fromage, rillettes de poulet, saucisson, jambon fines-herbes

Charcuterieschotel
Korstpaté, kip-rillettes, worst, fijne kruiden ham

Plateau de fromages — 34,00 €
Fromages de Maredsous et de fermes locales

Kaasplankje
Kazen van Maredsous en van lokale boerderijen

Plateau de bruschettas — 21,40 €
Pain de Maredsous grillé avec différentes garnitures du moment (poulet pesto, fromage blanc saumon, burrata, jambon, humus, ...)

Bruschettas schotel
Gegrild Maredsous brood met beleg naar keuze (kip pesto, zalm fromage blanc, burrata, ham, humus, …)

Plateau mixte (min. 2 pers.) — 16,00 € p/pers.
Fromages de Maredsous, charcuteries fines et accompagnements

Gemengde schotel (min. 2 pers.)
Kazen van Maredsous, fijne charcuterie en garnituur

SALADES

Salade de Maredsous — 14,90 €
Salade fraîcheur, jambon fumé de nos Ardennes, dés de fromage de Maredsous, olives, grissinis et vinaigrette du moment accompagnée de pain des moines

Maredsous salade
Frisse salade, gerookte Ardenner ham, Maredsous kaasblokjes, olijven, grissini en vinaigrette van het moment geserveerd met monnikenbrood

Salade de burrata — 14,90 €
Salade fraîcheur, tomates, concombre, burrata, vinaigre balsamique accompagnéee de pain des moines

Burrata salade
Frisse salade met tomaten, komkommer, burrata, balsamicoazijn en monnikenbrood

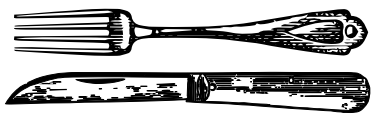
TARTINES — BOTERHAMMEN

Tartine mixte fromage de Maredsous et jambon d'Ardenne avec accompagnements	9,20 €	Boterham mixed Maredsouskaas en Ardeense ham met garnituur
Tartine de fromage blanc, radis et ses condiments	10,00 €	Boterham verse kaas, radijsjes en condimenten

A GRIGNOTER — SNACKS

Planche saucisson (chasseur) avec accompagnements	7,50 €	Worstplankje (droge worst) met garnituur

Pour connaître les allergènes des différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel.



Voor informatie over allergenen in verschillende gerechten kunt u naar onze medewerkers vragen.

Cornets de chips / *Chips hoorntje*

Chips | Paprika - Sel / *Zout* . . . . . 2,60 €

Scan me for an english translation

NOS PLAISIRS SUCRÉS — ONZE ZOETE PLEZIERTJES

Gaufre de Bruxelles Chantilly *Brusselse wafel met slagroom*	7,00 €
Gaufre de Bruxelles Chantilly & fruits *Brusselse wafel met slagroom en fruit*	8,50 €
Notre dessert de Maredsous à choisir dans notre vitrine *Ons Maredsous dessert om uit te kiezen in onze vitrine*	6,00 €
Tiramisu à la bière *Biertiramisu*	7,00 €
Tartelette citron meringué *Citroen schuimtaart*	7,00 €
Café gourmand Café (origine Guatemala) accompagné de 5 mignardises *Gourmetkoffie* *Koffie (Guatemala) geserveerd met 5 zoetjes*	11,20 €
Bière gourmande Bière du Moment 33cl accompagnée de 5 mignardises *Gourmetbier* *Bier van het moment 33cl geserveerd met 5 zoetjes*	13,20 €

Softs

Coca-Cola	3,10 €
Coca-Cola Zéro Sugar	3,10 €
Fanta orange	3,10 €
Sprite	3,10 €
Chaudfontaine (eau plate/*plat water*)	2,90 €
Chaudfontaine (eau pétillante/*bruisend*)	2,90 €
Fuze Tea Lemon (pétillant/*bruisend*)	3,10 €
Fuze Tea Hibiscus	3,10 €
Fuze Tea Mango Chamomile	3,10 €
Minute Maid Orange/Apple Cherry/Multivitamins	3,20 €
Jarr Kombucha Ginger Bio 33cl	4,60 €
Jarr Kombucha Framboises Bio 33cl	4,60 €
Royal Bliss Tonic water/Agrumes/Bitter lemon	3,20 €

Boissons chaudes *Warme dranken*

DELAHAUT — Torréfaction depuis 1864

Café / *Koffie* (origine Guatemala)	3,40 €
Café décaféiné / *Cafeïnevrij*	3,40 €
Expresso	3,40 €
Capuccino	3,60 €
Latte macchiatto	4,90 €
Thé / *Thee*	3,40 €
Chocolat chaud / *Warme chocolade*	5,30 €

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE, VOIR NOTRE SITE WEB — WWW.TOURISME-MAREDSOUS.BE — VOOR OPENINGSDAGEN EN -TIJDEN, ZIE ONZE WEBSITE

- Nos partenaires, à la carte de la microbrasserie -

La Distillerie-herboristerie de Maredsous

Ces spiritueux sont distillés au cœur de l'Abbaye de Maredsous, nichée dans la Vallée de la Molignée. Cette vallée riche en sources naturelles bénéficie d'une nature généreuse et préservée favorable aux plantes botaniques les plus fragiles.

Le secret botanique

Les spiritueux de Maredsous sont fabriqués à base de grains certifiés bio et de plantes médicinales reconnues pour leurs vertus. Cette sélection de plantes est faite sous des critères très précis :

- l'écologie et la protection de nos ressources.
- la botanique et l'art de déterminer les plantes adéquates.
- la pharmacognosie et l'art de soigner par les plantes.

Bio organic

La Distillerie de Maredsous n'utilise que des céréales certifiées bio, des matières recyclées ou 100% recyclables.

Découvrez l'univers envoûtant des spiritueux et les secrets de leur fabrication lors d'une visite guidée se terminant par une dégustation.

www.maredsous-distillery.com

Découvrez la gamme des spiritueux de Maredsous.

BOTANICAL DRY GINS

INVICTUS 40% alc. Vieilli 6 mois en fût de chêne.
Un gin biologique issu d'une infusion de plantes énergisantes

VALÉO 40% alc.
Un gin biologique issu d'une infusion de fleurs sauvages

AÉQUATIS 40% alc.
Un gin biologique issu d'une infusion de bourgeons d'arbres

ÉLIXIRS & BOTANICAL LIQUEURS

ÉLIXIR DES MOINES 32% alc.
Une liqueur digestive biologique à base de plantes médicinales

FLEUR D'ÉLIXIR 14% alc.
Une liqueur apéritive biologique à base de fleurs et fruits des bois

WHISKY & LIQUEUR DE MALT

SINGLE MALT WHISKY 47% alc.
Vieilli 3 ans en fûts de chêne Américain suivi d'une finition en fûts ayant contenu du Chardonnay
Un Whisky premium issu d'un distillat unique de malts certifiées bio

GARDEN HONEY MALT LIQUEUR 32% alc.
Vieilli 6 mois en fût de chêne
Une liqueur de malt biologique infusée à base de miel et de plantes du jardin de l'abbaye issu d'un distillat de malts certifiées bio

Tous ces produits multimédaillés sont en dégustation à la Microbrasserie et en vente à la boutique du Saint-Joseph.

Le Château Bon Baron

C'est à Lustin, entre Dinant et Namur, que se situe le château pittoresque Bon Baron. Fondé en 2001, le domaine viticole compte aujourd'hui 4 vignobles et quelques petites parcelles situés dans la vallée de la Meuse, à seulement quelques kilomètres de Maredsous.

Initié comme un domaine par passion, il a jeté les bases de la renaissance d'une région viticole bien connue, qui était déjà écrite dans l'histoire en 1018. Actuellement, c'est un domaine de destin entre monastères et châteaux médiévaux.

Les vignerons et propriétaires du domaine, Jeanette Van Der Steen et son mari Piotr croient au pouvoir de la nature qui, dans la vallée au bord de la Meuse, crée les conditions micro-climatiques idéales pour la culture des vins.

www.chateaubonbaron.be

En dégustation à la Microbrasserie

CANTATE FORTE

Vin rouge rubis profond

Arôme *: intense, cerises, groseilles, cassis, framboise, lavande, rose pourpre, crème de cassis, fraise, nez fumé, poivre mixte, cuir*

Gustative *: myrtille, mûre, de prunes, cerises mûres, des tanins épicés, Spicy, romarin, sage, noix, violet, lard fumé. Acidité harmonieuse, moyenne plus affiné. Bien structuré, nouveau style de vin.*

Le vin est souple, rond et épicé.

Le Château de Bioul

Le château de Bioul existe depuis le 11ème siècle. Sa vocation viticole remonte à 2008. Les valeurs familiales d'amour, de solidarité et de respect sont au coeur du fabuleux projet de ce vignoble.

Un terroir remarquable du vignoble belge.

Autour du village et du château familial de Bioul, mais aussi au sein même de son parc séculaire, se nichent pas moins de 10 ha de vignes. A chaque parcelle son histoire, ses cépages, sa personnalité et ses promesses de vin. Les différentes cuvées sont les reflets vivants de ces singularités.

Mettre le nord en bouteilles, c'est traduire toutes les singularités de ce terroir dans une recherche de droiture et de fraîcheur qu'offrent nos latitudes.

www.chateaudebioul.be

En dégustation à la Microbrasserie

Terre Charlot -2021

Un vin blanc aux arômes exotiques, tout en rondeurs.

Cépage : 100% Solaris

Appellation : Côtes de Sambre et Meuse

Dégustation *: Vin aux saveurs exotiques d'abricots et de fruits de la passion avec une petite pointe d'épice en fin de bouche. Une belle maturité du fruit donne au vin de la rondeur.*

Notre maître-brasseur

«Permettez-moi de me présenter : je m'appelle Hedwig Neven, je suis né en 1969. J'ai suivi une formation d'ingénieur en brasserie à l'université de Louvain et j'ai obtenu un doctorat en technologie brassicole.

Depuis 2002, je suis Maître brasseur chez Duvel Moortgat. Au cours des dernières décennies, j'ai brassé des bières telles que Duvel, La Chouffe, Vedett, Maredsous, Liefmans et bien d'autres. Depuis 2010, je suis également professeur à l'Université de Louvain où j'enseigne le cours de technologie brassicole.

Au cours des prochaines années, je participerai également à la production et au développement de bières à Maredsous. Nous y produirons des bières blondes, ambrées et foncées en fonction des saisons.

Dans la mesure du possible, nous intégrerons également des matières premières locales et spécifiques dans la production de ces bières, à chaque fois 100 % naturelles et sans additifs.»

Hedwig Neven
Maître-brasseur Duvel-Moortgat

La Boulangerie de Maredsous

Le plateau de l'Abbaye de Maredsous accueille une boulangerie artisanale depuis plusieurs décennies.

Au départ, les boulangers réalisaient pour la communauté, le collège et l'accueil Saint-Joseph le pain traditionnel de Maredsous avec sa forme particulière tel un parallélépipède rectangle avec une croûte sur chaque face.

Aujourd'hui, la boulangerie, s'est agrandie tant dans sa gamme de production que dans son équipe. Les 5 boulangers réalisent quotidiennement du pain à la bière, du pain de froment, de la tarte, des gâteaux, des gosettes, des galettes, des cakes, des cramiques, … livrés dans différents espaces de vente de la région.

Si le pain de Maredsous est particulier par sa forme, il est également par son goût et sa longue conservation naturelle. Son processus de fabrication permet de ne pas brusquer la pâte, de développer ses arômes et lui conserver une fraîcheur dans le temps.

Nos farines blanches proviennent, des moulins belges Vandenschrieck avec qui un partenariat a été réalisé.

Les produits de la boulangerie sont disponibles à emporter aux différentes caisses où vous pourrez également découvrir une gamme des autres produits de Maredsous.

Maredsous BOULANGERIE - PÂTISSERIE

www.boulangerie-maredsous.be

En fonction des brassins, un pain à la drèche sort des fourneaux de la boulangerie.

Vous pourrez le déguster en accompagnement de nos planches.

UN PEU D'HISTOIRE

Connaissez-vous l'histoire du fromage Maredsous ?

DEPUIS 1952

Plus d'un demi-siècle de savoir-faire !

Maredsous, c'est une Abbaye et des fromages bien sûr. Mais c'est aussi un secret. Un secret de fabrication préservé par les moines qui, aujourd'hui encore, vivent, prient et travaillent dans l'Abbaye.

En effet, pour accueillir les pèlerins et visiteurs de l'Abbaye et pour accompagner la bière blonde de Maredsous, les moines se mettent au travail et développent un délicieux fromage. En 1952, ils renouent avec les méthodes ancestrales d'affinage et transforment les caves à fruits en véritables caves d'affinage.

Encore aujourd'hui, ce fromage d'abbaye est affiné de manière traditionnelle à l'Abbaye, lui apportant son caractère unique et onctueux.

« Le fromage de Maredsous® symbolise le travail bien fait et ce qu'on peut offrir de meilleur pour nos visiteurs »

Père Abbé Lorent

Et l'histoire de la bière de Maredsous ?

DEPUIS 1947

La création de la bière Maredsous remonte à 1947, juste après la Seconde Guerre mondiale.

Comme le raconte le Père Abbé *«Les pèlerins étaient nombreux à se rendre en train à Maredsous. Lorsqu'ils arrivaient à l'abbaye, ils avaient soif. Un moine a alors proposé de créer un petit endroit pour les accueillir. C'est comme ça que la Maredsous 6 a vu le jour».*

Le Centre d'accueild ans les années 50

1963

En **1963**, licence et début de la production des bières d'abbaye Maredsous par Duvel Moortgat. Lorsque l'abbaye de Maredsous décide d'améliorer la qualité de ses bières, elle cherche un digne successeur afin de lui léguer ses produits. Sur les conseils de la KU Leuven, l'abbaye s'adresse à Duvel Moortgat, déjà réputée pour son savoir-faire et ses bières de la plus grande qualité.

Sous licence pour la « Fromagerie et Brasserie de Maredsous » et sous la stricte supervision des moines, Duvel Moortgat brassera, embouteillera et commercialisera désormais la gamme de Maredsous : une variante blonde avec une teneur en alcool de 6%, une variante brune avec une teneur en alcool de 8%.

1990

Une triple avec une teneur en alcool de 10% rejoint la famille des bières de Maredsous.

2017

La Maredsous Extra, une délicieuse blanche d'abbaye s'ajoute à la gamme. Elle est en dégustation exclusivement au Saint-Joseph.

2023

Création de la microbrasserie de Maredsous, elle est le symbole de l'excellente coopération entre l'Abbaye et Duvel Moortgat. Celle-ci répond à un triple objectif :

- Fêter dignement ce 75ième anniversaire de la bière de Maredsous et le jubilé des 150 ans de l'Abbaye.
- S'inscrire dans un souci écologique et économique, en brassant sur place.
- Et enfin, répondre à la demande de l'Abbaye de proposer une bière issue de brassins plus petits, plus locaux et spéciaux.

Profitez-en vite…
Chaque bière est éphémère !

Plus d'inspirations de recettes sur
www.maredsousfromages.be

RETROUVEZ NOS PRODUITS INCONTOURNABLES DÈS MAINTENANT DANS LE SHOP ET AUX CAISSES

Le saviez-vous ?

Quand on évoque une abbaye qui brasse de la bière en son sein, on pense immanquablement à une trappiste.

Pourtant, la nouvelle bière produite à Maredsous ne portera pas ce label très recherché.

Bernard Torlet, Directeur du Saint-Joseph s'en explique : *«Pour être qualifiée de trappiste, une bière doit remplir un certain nombre de conditions assez strictes comme être brassée sur le site même de l'abbaye, sous la supervision des moines et avec un objet social, c'est-à-dire un but qui n'est pas de faire du profit pur mais de nourrir un projet, par exemple en consacrant une partie des recettes au bénéfice d'associations ou de plus démunis.*

***Nous remplissons toutes ces conditions mais la dernière est un obstacle majeur**, c'est l'appartenance à la communauté cistercienne.*

***Maredsous est une abbaye bénédictine** et malgré tout le respect dû aux moines trappistes qui appartiennent à l'ordre cistercien, il n'est pas envisageable de changer d'orientation.»*

BON APPÉTIT !

Salade « fromage et dessert », aux fraises et Maredsous® Fagotin Double Crème

10 min. 5 min.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 bûchette de **Maredsous® Fagotin Double Crème**
- 1 sachet de jeunes pousses de salade
- 1 ravier de fraises
- ¼ d'oignon rouge
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
- 1 poignée de noix
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre

Préparation

1. Pour la vinaigrette : mixer les fraises, le miel, l'oignon, l'huile, le vinaigre et 2 cuillères à soupe d'eau. La sauce doit être lisse. Ajouter sel et poivre.
2. Faire légèrement fondre 4 tranches épaisses de **Maredsous® Fagotin Double Crème** sous le grill.
3. Sur chaque assiette, disposer la salade en un petit tas, arroser de vinaigrette aux fraises, éparpiller les noix et surmonter du Fagotin chaud.
4. Décorer de fines lamelles de fraises et quelques brins de ciboulette.

Bon appétit avec Maredsous

AGENDA

MARCHÉ — 10 ▶ 14/7/2024 — MARKT

VILLAGE PROVENÇAL / PROVENÇAALS DORP

www.tourisme-maredsous.be

MARCHÉ — 26 ▶ 28/7/2024 — MARKT

MARCHÉ ARTISANAL & GOURMAND / KUNST & CULINAIRE MARKT

www.tourisme-maredsous.be

MARCHÉ — 14 ▶ 18/8/2024 — MARKT

VILLAGE PROVENÇAL /PROVENÇAALS DORP

www.tourisme-maredsous.be

THÉATRE — 30/8/2024 — THEATER

LA COMPAGNIE DES GALERIES

Le Théâtre des Galeries présente Venise sous la neige de Gilles Dyrek

www.bardaf.net

ÉQUITATION — 27/10/2024 — PAARDRIJDEN

FÊTE DE LA SAINT-HUBERT /SINT-HUBERTUSFEEST

www.tourisme-maredsous.be

MARCHÉ — 15/11 ▶ 25/12/2024 — MARKT

12ÈME MARCHÉ DE NOËL /12DE KERSTMARKT

Vendredi soir, samedi & dimanche / Vrijdagavond, zaterdag & zondag

www.tourisme-maredsous.be

JEUNES & ÉCOLES — 15/11/2024 ▶5/1 /2025 — JONGEREN

9ÈME PATINOIRE DE NOËL /9DE KERSTIJSBAAN

www.tourisme-maredsous.be

SPORT — 20/12/2024 — SPORT

8ÈME/DE MAREDSOUS CHRISTMAS NIGHT TRAIL

www.trail-maredsous.be

SPORT — 21/12/2024 — SPORT

17ÈME MARCHE DES ABBAYES / WANDELTOCHT DER ABDIJEN

www.djales.be

Le programme peut faire l'objet de modifications et de nouveaux événements peuvent s'ajouter en cours d'année. Pour préparer votre visite, n'hésitez pas à visiter sur notre site.

Dit programma is vatbaar voor wijzigingen en nieuwe evenementen kunnen toegevoegd worden. Om uw bezoek zo goed mogelijk voor te bereiden, bezoek onze website.

WWW.TOURISME-MAREDSOUS.BE

MAREDSOUS GOODIES

Quelques-uns de nos articles labellisés Maredsous, en vente exclusive dans notre shop.

Enkele van onze Maredsous artikelen, exclusief te koop in onze winkel.

Planche à tartiner
Boterhamplankje

3,00€

12,50€

Planche à fromage
Kaasplankje

24,50€

Polo piqué noir
Zwart piqué poloshirt

Verre calice 33cl
Kelkglas 33cl

4,50€

17,50€

Casquette en coton Beechfield
Beechfield katoenen pet

18,75€

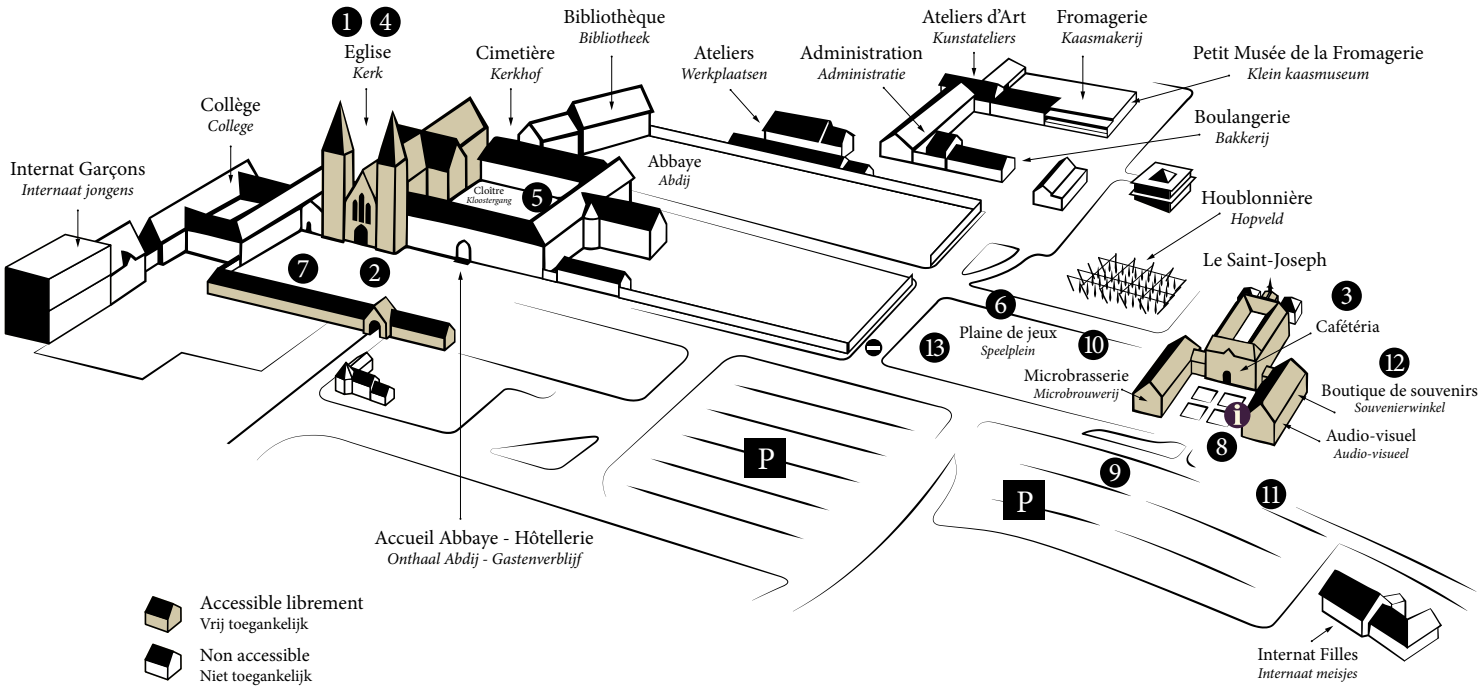
Coffret cadeau 3 bouteilles bières blonde, brune et triple & verre calice
Geschenkverpakking met 3 flesjes blond, donker en tripel bier & kelkglas

Que faire à Maredsous?

1. Visiter l'église abbatiale
2. Se balader aux environs de l'Abbaye
3. Déguster nos spécialités
4. Assister à un office
5. Faire une retraite spirituelle
6. Aller à la plaine de jeux
7. Voir notre expo permanente (150 ans)
8. Suivre une de nos visites guidées
9. Découvrir la microbrasserie
10. S'installer en terrasse
11. Demander une carte de promenade gratuite et partir à la découverte des environs
12. Se faire plaisir dans notre boutique
13. Participer à un de nos nombreux évènements
14. …

Wat te doen in Maredsous?

1. Bezoek de abdijkerk
2. Wandel in de omgeving van de abdij
3. Proef onze specialiteiten
4. Woon een religieuze dienst bij
5. Neem een spirituele retraite
6. Ga naar de speeltuin
7. Bekijk onze permanente tentoonstelling
8. Volg een van onze rondleidingen
9. Ontdek de microbrouwerij
10. Zit op het terras
11. Vraag een gratis wandelkaart aan en verken de omgeving
12. Veel plezier in onze winkel
13. Neem deel aan één van onze vele evenementen
14. …



Le Saint-Joseph
MAREDSOUS

En semaine, de 11h00 à 18h00
Le week-end, de 10h00 à 19h00
Ouvert toute l'année
sauf le 1er janvier

Van 11u tot 18u op werkdagen
van 10u tot 19u in het weekend
Gans het jaar open
1 januari : gesloten

Rue de Maredsous, 11
B 5537 Denée - Anhée

www.tourisme-maredsous.be

© Artworks-PUB.BE 06/2024 - ©Photos-Abbaye de Maredsous asbl

Nous vous recommandons nos partenaires qui nous accompagnent tout au long de l'année. *We bevelen onze partners aan die ons het hele jaar door steunen.*

Coca-Cola ZERO SUGAR — MAISON RORIVE — SPAR Godinne — Orimar.be — CHAUDFONTAINE