EMPORTEZ-MOI ! - NEEM ME MEE!

TARIF & GAZETTE TARIEVEN & GAZET

OPEN W-E ➡ 22.00

MICRO BRASSERIE | Maredsous |

Food + Drinks + Holy Beers

Edition/Editie 05 Automne & Hiver 2024-2025 Herfst & Winter 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
Les premières vendanges 2
De eerste oogsten
Le houblon de Maredsous 2
Maredsous hop
La Microbrasserie 3
De microbrouwerij
Les bières de Maredsous 3
De Maredsousbieren
Tarif des boissons 4-5-6
Drank tarief
Bon appétit ! 4-5
Snacken
Nos visites guidées 6
Onze rondleidingen
Le fromage de Maredsous 7
Maredsouskaas
Jeux 8
Spelletjes
Calendrier de Maredsous 8
Maredsous kalender
Que faire à Maredsous ? 8
Wat te doen in Maredsous

Nous vous recommandons nos généreux partenaires.
Wij bevelen onze gulle partners aan.
Coca-Cola Real Magic · ASSIST PC · Orimar.be · MAISON RORIVE · SPAR Godinne · CHAUDFONTAINE · Maredsous Bière d'Abbaye-Abdijbier

© Marcel Van Coile

Chères amies et chers amis, nous nous préparons à fêter de nouveau Noël.

Pour beaucoup d'entre nous, on a l'impression de refaire des gestes habituels : installer le sapin, remplacer les boules cassées, racheter de nouvelles guirlandes, préparer les personnages de la crèche et bien sûr, ne pas oublier de dégeler à temps Maria Carey et son inoxydable chanson « All I want for Christmas is You ».

Les deux éléments les plus importants de la crèche sont bien entendu l'Enfant Jésus et son berceau, c'est-à-dire une mangeoire pour animaux. Soyons attentifs à ce berceau inhabituel. Pour l'humanité il représente l'accueil et l'espérance d'une nouvelle vie. Dans le cas de Noël, il s'agit de la vie de Dieu qui vient se condenser dans la nôtre. En tant que mangeoire pour les animaux, il signifie que toutes les composantes de la terre attendent la venue de Dieu : les vies animales, végétales et minérales. A travers ses récents dérèglements, la nature nous rappelle notre responsabilité vis-à-vis d'elle.

Un autre élément de la crèche doit être mis en évidence : l'étoile. On sait qu'elle est apparue aux mages, mais Joseph et Marie l'ont vue, ainsi que les bergers et les anges. Cette étoile nous force à lever la tête, à regarder au-dessus de nous, plus loin et à nous mettre sur pieds pour la suivre.

Vous lisez parfois votre horoscope, c'est-à-dire les messages des étoiles, et beaucoup y croient. Si Jésus est bien né le 25 décembre, il est sous le signe du capricorne qu'on représente sous la forme d'un bouc avec de belles cornes. Etonnement, il devait y avoir des boucs à la crèche autour de Jésus, puisque les bergers de Bethléem gardaient les troupeaux de moutons et de caprins. J'ignore si le caractère de Jésus concorde avec la description des personnes qui sont sous le signe du capricorne, mais l'image du capricorne proche de celle des brebis, nous annonce déjà que le Christ s'offrira à Pâques comme l'agneau sans tâche pour nous sauver. L'horoscope de Jésus est éclairant et peut-être que les mages ont déjà découvert la destinée extraordinaire de cet enfant.

Il n'y a jamais de lassitude à fêter Noël chaque année. Cette fête nous touche au plus profond de notre cœur car nous aimons accueillir la vie, surtout si elle vient de Dieu ; mais elle nous touche aussi dans notre quête d'idéal symbolisée par l'étoile qui montre que nous sommes bien plus et bien mieux que ce que nous pensons être. Noël touche notre cœur et notre âme. Laissons-les déborder d'amour et d'espérance.

Sainte fête de Noël.

Père abbé Bernard Lorent

Scan hier om het hoofdartikel van onze Vader-abt Bernard Lorent te lezen

Abbaye de Maredsous - 1872

NOTRE ABBAYE

L'abbaye a fêté ses 150 ans en 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.

Photo © Marcel Van Coile

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

De abdij van Maredsous - 1872

ONZE ABDIJ

De abdij heeft in 2022 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

- UNE JOURNÉE FESTIVE ET ENSOLEILLÉE -

LA PREMIÈRE RÉCOLTE DU HOUBLON À MAREDSOUS

C'est sous un ciel radieux que l'abbaye de Maredsous a accueilli, le 1er septembre, la première journée de récolte du houblon, un événement qui a rassemblé quelque 35 bénévoles venus célébrer la tradition brassicole dans une ambiance chaleureuse et familiale.

La journée a débuté dès 8h00 par un petit déjeuner, suivi d'un briefing avant la récolte. Les bénévoles, armés de sécateurs et de paniers, se sont ensuite lancés dans la récolte avec enthousiasme, profitant de la douceur du soleil d'automne. Un moment fort : la bénédiction du houblon par le Père Abbé. Ce geste symbolique, en hommage aux racines spirituelles de l'abbaye, a marqué une récolte fructueuse.

Après l'effort, le réconfort. Vers midi, les vendangeurs ont partagé un déjeuner convivial au son d'un jazz band local. Les mélodies envoûtantes ont apporté une touche festive à ce repas champêtre, renforçant l'esprit de communauté et d'amitié qui règne à Maredsous.

L'après-midi a ensuite laissé place à une balade dégustative, un moment incontournable pour tous les amateurs de bière. Les participants ont eu l'occasion de découvrir et déguster les différentes bières de l'abbaye, le tout sous les conseils avisés de zythologues présents pour l'occasion. Ces experts ont partagé leurs connaissances sur l'art de la dégustation et les spécificités des bières de Maredsous, faisant de cette promenade gourmande un voyage sensoriel unique.

La journée s'est conclue en beauté avec une soirée magique aux lampions, illuminant le parc de l'abbaye. Au son de l'accordéon, les familles et amis se sont retrouvés dans une ambiance bucolique et nostalgique, parfait écho à la simplicité et à l'authenticité de cette journée. Les rires des enfants, les discussions animées des adultes et les airs de l'accordéon ont enveloppé les participants d'une douce chaleur, clôturant ainsi cette journée sous le signe de la joie et du partage.

Cette première récolte du houblon à Maredsous restera gravée dans les mémoires comme un événement rempli de convivialité, de traditions et de moments inoubliables. Une fête qui, sans aucun doute, sera appelée à devenir un rendez-vous annuel attendu par tous, mêlant harmonieusement spiritualité, gastronomie et plaisir des sens.

LE HOUBLON DE MAREDSOUS : UN CIRCUIT COURT ZÉRO DÉCHET AU CŒUR DE L'ABBAYE

À l'Abbaye de Maredsous, le houblon ne sert pas seulement à brasser une bière d'exception, il incarne également un modèle d'économie circulaire et de développement durable. Cultivé par notre expert local **Guido Cornette**, récolté, et transformé dans l'enceinte même de l'abbaye, le houblon suit un circuit court et ne génère aucun déchet, participant ainsi à un engagement écologique fort.

LA RÉCOLTE DU HOUBLON : UN SAVOIR-FAIRE LOCAL

La culture du houblon se fait sur les terres mêmes de l'abbaye, dans un cadre empreint de sérénité et d'histoire. Bénévoles et membres de la communauté s'unissent pour la récolte. Ces précieuses fleurs, essentielles à la fabrication de la bière, sont cueillies en partie à la main, dans le respect de la nature et des traditions séculaires.

UN BRASSAGE ARTISANAL À LA MICROBRASSERIE

Une fois récolté, le houblon est rapidement acheminé à la microbrasserie de l'abbaye, où il entre dans le processus de brassage de la «**Maredsous du Moment**» produite en quantité limitée. Pour cette première récolte, c'est « La Saint-Hubert » qui a été brassée.

ZÉRO DÉCHET : UNE DÉMARCHE DURABLE ET RESPONSABLE

À Maredsous, chaque étape du processus de production est pensée pour réduire l'impact environnemental. Rien n'est gaspillé, et tout est réutilisé. Les lianes de houblon, une fois récoltées, sont séchées et transformées pour être réutilisées en vannerie. Ce savoir-faire artisanal local permet de donner une seconde vie à ce matériau naturel, tout en soutenant des pratiques artisanales respectueuses de l'environnement.

Les résidus du brassage, appelés drêches, constituent une autre ressource précieuse. Remplies de protéines, ces drêches sont données à «**Vachement ferme**», la ferme située à côté de l'Abbaye. Cette ferme familiale est spécialisée dans l'élevage bovin et la production de produits artisanaux dont certains sont en vente aux comptoirs du Saint-Joseph.

Ce partenariat local permet de nourrir le bétail avec un aliment de haute qualité en protéines, favorisant ainsi une agriculture durable et respectueuse des cycles naturels.

UN MODÈLE DE CIRCUIT COURT AU SERVICE DU TERROIR

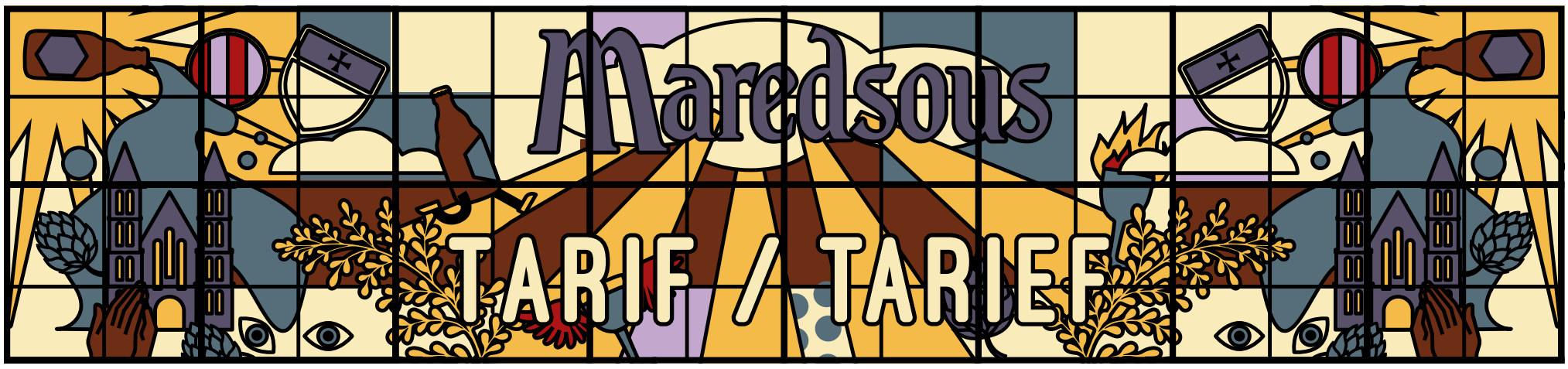
Le modèle de production du houblon à Maredsous est l'exemple parfait de ce que peut être une économie circulaire. En cultivant le houblon sur place, en le brassant dans la microbrasserie de l'abbaye, puis en réutilisant les sous-produits pour des activités locales, l'Abbaye de Maredsous démontre qu'il est possible de créer des produits de qualité tout en respectant la nature et en favorisant les circuits courts.

Ce modèle vertueux, sans aucun déchet, illustre la volonté de l'abbaye de conjuguer tradition, modernité, et respect de l'environnement. La bière « **Maredsous du Moment»** devient alors bien plus qu'un simple produit artisanal : elle est le reflet d'un engagement global en faveur d'un avenir plus durable, où chaque ressource est valorisée et où la communauté locale joue un rôle central.

Ainsi, le houblon de Maredsous, à travers son circuit court et son absence de déchet, montre la voie vers une production responsable et respectueuse de la terre, tout en offrant aux amateurs une bière à l'authenticité inégalée.

QUELQUES INFOS SUR NOTRE HOUBLONNIÈRE :

- **500** PLANTS
- **20 ARES** SUPERFICIE
- **6,5 M** HAUTEUR DES PLANTS
- **SAVINJSKI GOLDING** VARIÉTE DE HOUBLON AROMATIQUE



Tarif au / *Tarief vanaf* 15/11/2024

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.*

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 !

Hedwig Neven
Maître-brasseur / Brouwmeester
Duvel-Moortgat

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 !

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

Nos bières d'abbaye sont brassées selon la recette originale et la tradition des moines bénédictins

Onze abdijbieren zijn gebrouwen volgens het originele recept en de traditie van de benedictijnen monniken

TOUT SAVOIR SUR NOS BIÈRES / ALLES OVER ONZE BIEREN

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.

7,1°

Maredsous
SAINT-HUBERT

Une bière de fermentation haute, brassée avec divers malts de spécialité et houblonnée avec les houblons frais (variété Savinjski Golding) de l'Abbaye de Maredsous.

La bière est de couleur ambrée, a une teneur en alcool de 7,1% et se caractérise par un arôme fruité de houblon, rappelant les fruits, notamment l'agrume et la pêche.

Een bier van hoge gisting, gebrouwen met diverse speciale mouten en gehopt met verse hop (Savinjski Golding variëteit) van de abdij van Maredsous.

Het bier is amberkleurig, heeft een alcoholgehalte van 7,1% en wordt gekenmerkt door een fruitig hoparoma, dat doet denken aan fruit zoals citrus en perzik.

Maredsous du moment
25 cl ..... 4,25 €
33 cl ..... 5,95 €
50 cl ..... 7,40 €

EXCLUSIEVE PROEVERIJ ENKEL HIER!

10°

Maredsous
KERST NOËL

Bière saisonnière de Noël de couleur marron foncé avec un belle mousse crémeuse. Arômes de malt, chocolat, caramel, vanille, anis étoilé. Un caractère malté intense, suivi d'une belle douceur persistante.

Ingrédients : Différents types de malts comme le Munich et le Caramel, orge pelée torréfiée, …

Een seizoensbier voor de kerst met een donkerbruine kleur en een mooie romige schuimkraag. Aroma's van mout, chocolade, karamel, vanille en steranijs. Intens moutig karakter, gevolgd door een aanhoudende zoetheid.

Ingrédients : *Verschillende moutsoorten zoals Munich en Caramel, geroosterde gepelde gerst, ...*

Maredsous Bière de Noël - Kerstbier
25 cl ..... 4,25 €
33 cl ..... 5,95 €
50 cl ..... 7,40 €

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 ..... 3,35 €
33 cl ..... 4,65 €
50 cl ..... 5,80 €

Maredsous blonde 6,5°
25 cl ..... 3,35 €
33 cl ..... 4,65 €
50 cl ..... 5,80 €

Maredsous brune 8°
25 cl ..... 3,70 €
33 cl ..... 5,25 €
50 cl ..... 6,50 €

Maredsous Triple 10°
25 cl ..... 4,25 €
33 cl ..... 5,95 €
50 cl ..... 7,40 €

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*

BIÈRES BOUTEILLES
BIERFLESSEN

Liefmans Fruitesse | 25 cl ..... 4,30 €
Liefmans Peach | 25 cl ..... 4,30 €
Pils N.A. | 25 cl ..... 3,50 €
Liefmans fruitesse 0% - N.A. | 25 cl ..... 4,30 €

75CL BOUTEILLES À PARTAGER
FLESSEN OM TE DELEN

***Accompagnée de son fromage** / Met kaas*
Maredsous blonde 6,5° | 75 cl ..... 13,50 €
Maredsous triple 10° | 75 cl ..... 15,20 €
Maredsous de Noël 10° | 75 cl ..... 15,20 €

Nos spécialités de Noël
Onze kerstspecialiteiten

Disponibles jusqu'au 31 décembre | Beschikbaar tot 31 december

NOS PLANCHES — ONZE PLANKJES

Planchette de boudins des fêtes — 15,00 €
Assortiment de boudins
Plankje van feestbeulingen
Assortiment beulingen

NOTRE PLATEAU "A PARTAGER" — ONZE "OM TE DELEN" SCHOTEL
servi avec pain et accompagnements — geserveerd met brood en garnituren

Plateau festif — 25,00 €
Assortiment de produits des fêtes, mortadelle à la truffe, magret de canard fumé, pâté en croûte, mousse de foie gras, boudin foie gras et confit
Feestelijke schotel
Keuze van feestproducten, truffelmortadelle, gerookte eendenborst, paté en croute, foie grasmousse, foie grasbeuling en confit

NOS PLATS — ONZE GERECHTEN

Salade de Noël — 22,00 €
Pain d'épice, foie gras, saumon fumé, jambon fumé, pommes/noix/pignons, croûtons, vinaigrette framboise
Kerst salade
Peperkoek, foie gras , gerookte zalm , gerookte ham, appels/noten/pijnboompitten, croutons, frambozenvinaigrette

Planche de foie gras — 25,00 €
Foie gras, cramique toasté et confit
Plankje van foie gras
Foie gras, geroosterde kramiek en confit

Ardoise de poissons fumés sauce raifort — 25,00 €
Pain en accompagnement
Gerookte vis-lei mierikswortelsaus
Brood als bijgerecht

SPÉCIALITÉS / SPECIALITEITEN

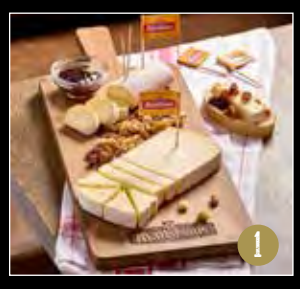
NOS PLANCHES DE FROMAGE — ONZE KAASPLANKJES

Bloc Tradition Maredsous	8,00 €	Maredsous blok Tradition
Fagotin Maredsous	8,00 €	Maredsous Fagotin
Duo Bloc Tradition et Fagotin Maredsous (1)	15,00 €	(1) 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 (2) *Fromages de Maredsous, jambon et saucisson à la bière*	19,50 €	(2) **Schotel van Maredsous** *Maredsouskazen, ham en bierworst*
Plateau de charcuteries *Pâté au fromage, rillettes de poulet, saucisson, jambon fines-herbes*	25,00 €	**Charcuterieschotel** *Korstpaté, kip-rillettes, worst, fijne kruiden ham*
Plateau de fromages *Fromages de Maredsous et de fermes locales*	34,00 €	**Kaasplankje** *Kazen van Maredsous en van lokale boerderijen*
Plateau façon bruschettas	24,00 €	**Bruschetta-stijl schotel**
Plateau mixte (3) *Fromages de Maredsous, charcuteries fines et accompagnements*	37,00 €	(3) **Gemengde schotel** *Kazen van Maredsous, fijne charcuterie en garnituur*



TARTINES — BOTERHAMMEN

Tartines mixte fromage de Maredsous et jambon d'Ardenne avec accompagnements (4)	9,20 €	(4) Boterhammen mixed Maredsouskaas en Ardeense ham met garnituur
Tartine de fromage de Maredsous aux fines herbes, avec accompagnements	10,00 €	Boterham Maredsouskaas fijne kruiden, met garnituur

SALADES — SALADES

Salade de Maredsous *Salade fraîcheur, jambon fumé de nos Ardennes, dés de fromage de Maredsous, olives, grissinis et vinaigrette du moment accompagnée de pain des moines*	14,90 €	**Maredsous salade** *Frisse salade, gerookte Ardenner ham, Maredsous kaasblokjes, olijven, grissini en vinaigrette van het moment geserveerd met monnikenbrood*

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 €

NOS PLAISIRS SUCRÉS — ONZE ZOETE PLEZIERTJES

Gaufre de Bruxelles au sucre *Brusselse wafel met suiker*	6,00 €
Gaufre de Bruxelles Chantilly *Brusselse wafel met slagroom*	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*	13,60 €

Notre spécialité sucrée de Noël
Onze zoete kerstspecialiteit

Disponible jusqu'au 31 décembre | Beschikbaar tot 31 december

Bûchette de la boulangerie de Maredsous — 6,50 €
Kerststronkje van de bakkerij van Maredsous

Softs

Coca-Cola	3,20 €
Coca-Cola Zero Sugar	3,20 €
Fanta orange	3,20 €
Sprite	3,20 €
Chaudfontaine (eau plate/*plat water*)	3,00 €
Chaudfontaine (eau pétillante/*bruisend*)	3,00 €
Fuze Tea Lemon (pétillant/*bruisend*)	3,20 €
Fuze Tea Peach Hibiscus	3,20 €
Fuze Tea Mango Chamomile	3,20 €
Minute Maid Orange/Apple Cherry/Multivitamins	3,30 €
Jarr Kombucha Ginger Bio 33cl	4,70 €
Jarr Kombucha Fruit Passion Bio 33cl	4,70 €
Royal Bliss Tonic water/Agrumes/Bitter lemon	3,30 €

Boissons chaudes
Warme dranken

DELAHAUT — Torréfaction depuis 1864

Café / *Koffie* (origine Guatemala)	3,60 €
Café décaféiné / *Cafeïnevrij*	3,60 €
Expresso	3,60 €
Capuccino	3,80 €
Latte macchiatto	5,10 €
Thé / *Thee*	3,60 €
Chocolat chaud / *Warme chocolade*	5,30 €
Jus de pomme chaud nature *Warme appelsap natuur*	4,20 €
Jus de pomme chaud au Calvados *Warme appelsap met calvados*	5,40 €
Irish Coffee	9,00 €

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

Suite de la carte
De rest van het menu

Nos bulles / *Onze bubbels*

CAVA

Verre / *Glas* ..... 6,50 €

CHAMPAGNE

Champagne Daniel Dumont

Bouteille / *Fles* ..... 45,00 €

Nos vins / *Onze wijnen*

BLANC

Le vin de notre commune

Cuvée du Château de Bioul

Terre Charlot 2020 - 2021

De wijn van onze gemeente !

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

Verre / *Glas* ..... 6,75 €

Bouteille / *Fles* ..... 34,30 €

ROUGE

Sélection de Maredsous

Maison Loberger

Cépage / *Druivensoort* : 100% Pinot Noir
Conseil de dégustation : fromage, charcuterie et canard
Proefadvies : kaas, charcuterie en eend

Verre / *Glas* ..... 7,00 €

Bouteille / *Fles* ..... 34,00 €

EN VENTE À LA BOUTIQUE DE MAREDSOUS

DISTILLÉS AU CŒUR DE L'ABBAYE

Alcools & cocktails de Maredsous

GEDISTILLEERD IN HET HART VAN DE ABDIJ!

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 de 3 ans en fûts de chêne américain (Bourbon) suivi d'une finition en fûts de chêne français (Vin Chardonnay)

47% alc. gehalte. Double Cask: jaar rijping Amerikaanse eiken vaten (Bourbon) gevolgd door afwerkingin Franse eiken vaten (Chardonnay)

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

MAREDSOUS
ABBEY DISTILLERY
www.maredsous-distillery.com

Alcools

Vodka Dada Chapel Bio ..... 8,60 €

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

DÉCOUVRIR L'ABBAYE DE MAREDSOUS

– NOS VISITES GUIDÉES / RONDLEIDINGEN MET GIDS –

1

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

RÉSERVATION IMMEDIATE

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

ONMIDDELLIJKE RESERVERING

2

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 16h*

Dégustation comprise : Palet du brasseur (4 galopins de bières 15cl (ou soft) + fromage)

Adulte : 19,90€
Étudiant (+16 ans) : 18€
Senior : 18€
Enfant (3 à 15 ans) : 6€

RÉSERVATION IMMEDIATE

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 11u en 16u*

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

Volwassenen: 19,90€
Studenten (+16 jaar): 18€
Senioren: 18€
Kinderen (3 tot 15 jaar): 6€

ONMIDDELLIJKE RESERVERING

3

VISITE DE LA DISTILLERIE HERBORISTERIE

Embarquez pour une odyssée gustative et découvrez l'envers du décor, où nos alambics sont les gardiens d'un savoir-faire ancestral. ±1h15'

A 11h30 et à 15h00, du vendredi au dimanche*
Et sur réservation (groupes de min 10 personnes)

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

Adulte : 12,50€ + dégustation de nos spiritueux
Enfant (14 à 17 ans) : 5,00€ + dégustation d'une infusion botanique
Enfant (-14 ans) : Gratuit.

RÉSERVATION IMMEDIATE

ONTDEK DE DISTILLEERDERIJ-KRUIDENSTOKERIJ

Ga mee op een smaak odyssee. Ontdek wat er achter de schermen gebeurt en een voorouderlijke knowhow. ±1u15'

Om 11.30 en 15.00 uur, van vrijdag tot zondag*
En op afspraak (groepen van min. 10 personen)

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

Volwassenen: 12,50€ + degustatie van onze gedistilleerde dranken
Kinderen (14 tot 17): 5,00€ + een botanische infusie
Kinderen (onder de 14 jaar) : Gratis

ONMIDDELLIJKE RESERVERING

*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

ABBAYE ABDIJ Maredsous

TOUT SAVOIR SUR LES FROMAGES MAREDSOUS

HISTOIRE DE LA MARQUE

Pour nourrir les pèlerins affamés qui venaient se reposer à l'Abbaye Maredsous, les moines ont à l'origine **développé un savoureux fromage qui accompagnait parfaitement la bière** du même nom. 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 dans les caves lui apportant son caractère unique et onctueux. **La forme rectangulaire** de ces "pains" de fromage a été spécifiquement choisie par les moines pour faciliter le tranchage à l'Abbaye et pour souligner leur unicité par rapport aux autres fromages en meules.

LES FROMAGES DE MAREDSOUS

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

Père Abbé Lorent

Le fromage de Maredsous est l'un des rares fromages encore affiné dans les caves de l'Abbaye.
Il doit son **onctuosité** et son **goût si crémeux à un processus de maturation unique et traditionnel**, perpétué au fil des années, et plus particulièrement à une flore typique qui règne dans les caves de Maredsous®. La recette originelle des moines est celle du pain tradition. Au fil des années, d'autres recettes se sont développées sous la marque Maredsous®.

Aujourd'hui, l'héritage des maîtres affineurs de l'Abbaye de Maredsous a donné naissance à un assortiment varié de fromages : **des tranches, puis du fromage à tartiner dans les années 90, et le fagotin en 2003**.

Le saviez-vous ? En 2023, 326 tonnes de pains de fromage Tradition ont été vendus en Belgique.

LE PETIT MUSEE

Pour partager notre histoire et notre savoir-faire en affinage, nous avons inauguré en **2016 le Petit Musée de la fromagerie**. Ce lieu permet aux amateurs de fromage de découvrir les secrets de la transformation du lait en caillé et de l'affinage traditionnel, ainsi que l'histoire des fromages de Maredsous® depuis leurs origines.

Venez découvrir cet espace chaleureux au cœur même de la fromagerie ; à quelques mètres seulement de l'Abbaye. *(L'atmosphère de nos caves est un écosystème microbien fragile, c'est pourquoi notre fromagerie n'est pas ouverte au public.)*

TOUT SAVOIR SUR NOS FROMAGES

A consommer à la microbrasserie, à retrouver dans les frigos en face de la cafétéria et à la boutique.

1 Fagotin

Fagotin Tradition : Cette bûchette au goût légèrement relevé peut, notamment, se glisser au milieu de votre plateau de fromage. Elle lui fera honneur à coup sûr. Le fagotin tradition se distingue par sa croute rouge-orangée et son goût légèrement relevé.

Fagotin Double Crème : Cette bûchette crémeuse et fondante peut se découper en rondelles, pratique pour l'apéritif : chaude ou froide, sous forme de bouchées ou de bruschettas. Le fagotin double crème se distingue par sa croute blanche et son goût doux en bouche.

Le saviez-vous ?

Les **planches de sapin** autrefois utilisées pour l'affinage des fromages ont été **recyclées pour décorer les murs du musée**.

2 Bloc

Bloc Tradition : Le bloc tradition est la recette traditionnelle du père Attout. Il se distingue par sa douceur et son onctuosité.

Bloc Caractère : Le bloc caractère a un goût unique grâce à une maturation spéciale pendant 5 semaines dans les caves de l'Abbaye Maredsous. Un goût Caractère, plus prononcé que notre fromage Tradition, pour les amateurs de saveurs corsées.

3 Tranches

Tranches Caractère : De délicieuses tranches d'un fromage affiné dans les caves de l'Abbaye. Ce savoir-faire leur donne ce goût authentique et délicieusement relevé parfait pour sublimer vos tartines.

SUDOKU

Moyen Middel

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.
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.

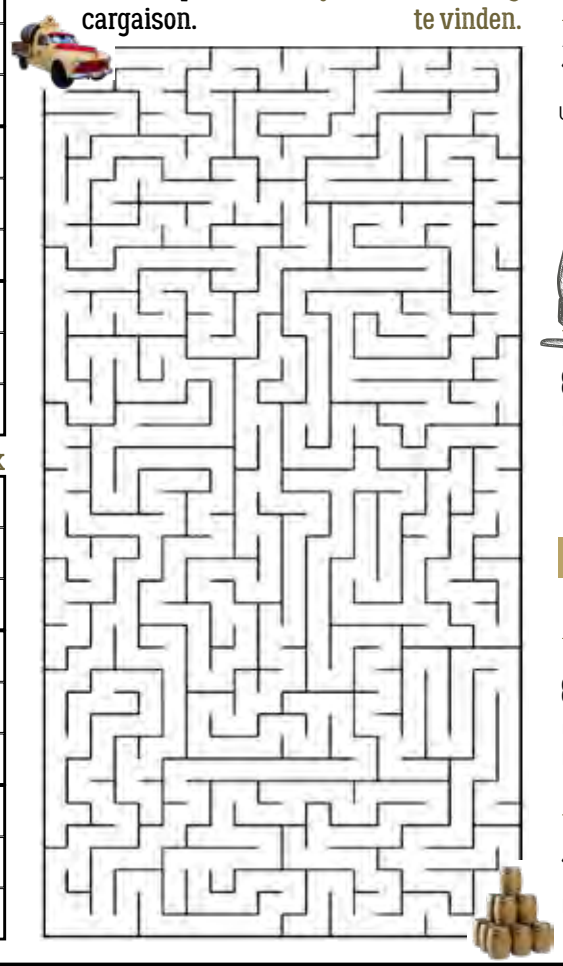
1			4		8			3
6	9	3				8	4	5
		9	5		6	1		
2								8
		1	7		3	2		
7	6	5				3	2	1
4			1		2			7

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	

Aide notre chauffeur à trouver sa précieuse cargaison.

Help onze chauffeur zijn kostbare lading te vinden.



AGENDA

15/11 ▶ 22/12/2024

Accès gratuit

12ième MARCHÉ DE NOËL

Un Marché de Noël toujours renouvelé

Gratis toegang

12de KERSTMARKT

Een altijd vernieuwde kerstmarkt

NOVEMBRE				NOVEMBER		
L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

DÉCEMBRE				DECEMBER		
L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

- 18.00 à/tot 23.00
- 18.00 à/tot 22.00
- 10.00 à/tot 21.00
- 10.00 à/tot 20.00

www.tourisme-maredsous.be

15/11 ▶ 05/01/2025

8ième PATINOIRE DE NOËL

Une patinoire de vraie glace !

8ste KERSTIJSBAAN

Een echte ijsbaan !

NOVEMBRE				NOVEMBER		
L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

DÉCEMBRE				DECEMBER		
L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

JANVIER					JANUARI	
L	M	M	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

- 18.00 à/tot 22.00
- 11.00 à/tot 22.00
- 10.00 à/tot 21.00
- 10.00 à/tot 20.00
- 10.00 à/tot 19.00
- 11.00 à/tot 18.00
- 11.00 à/tot 16.00
- Fermé - Gesloten

www.tourisme-maredsous.be

20/12/2024

8ième MAREDSOUS CHRISTMAS NIGHT TRAIL

Un des plus grand trails nocturnes de Belgique
Parcours de 9-15-22-30 KM

8de MAREDSOUS CHRISTMAS NIGHT TRAIL

Een van de grootste nachtelijke trails in België
9-15-22-30 KM parcours

www.trail-maredsous.be

23/12/2024

17ième MARCHE DES ABBAYES

Parcours de 25-20-13-6-4 KM

17de WANDELTOCHT DER ABDIJEN

25-20-13-6-4 KM parcours

www.djales.be

GOODIES

DES IDÉES POUR VOS CADEAUX DE NOËL !
Quelques-uns de nos articles labellisés Maredsous, en vente exclusive dans notre shop.

IDEEËN VOOR KERSTCADEAUS !
Enkele van onze Maredsous artikelen, exclusief te koop in onze winkel.

Casquette en coton Beechfield
Beechfield katoenen pet
17,50€

Planche à fromage
Kaasplankje
12,50€

49,50€
Coffret cadeau Maredsous Distillery
Geschenkverpakking Maredsous Distillery

4,50€
Verre calice 33cl
Kelkglas 33cl

7,95€
Maredsous Blonde *Blond* 6,5% 75cl

Coffret cadeau
3 bouteilles bières blonde, brune et triple & verre calice
Geschenkverpakking met 3 flesjes blond, donker en tripel bier & kelkglas
18,75€

Nous vous recommandons nos généreux partenaires sans lesquels nous ne pourrions pas vous offrir une si belle patinoire de vraie glace !
We adviseren onze gulle partners, zonder wie we jullie geen schitterende echte ijsbaan zouden kunnen bieden!

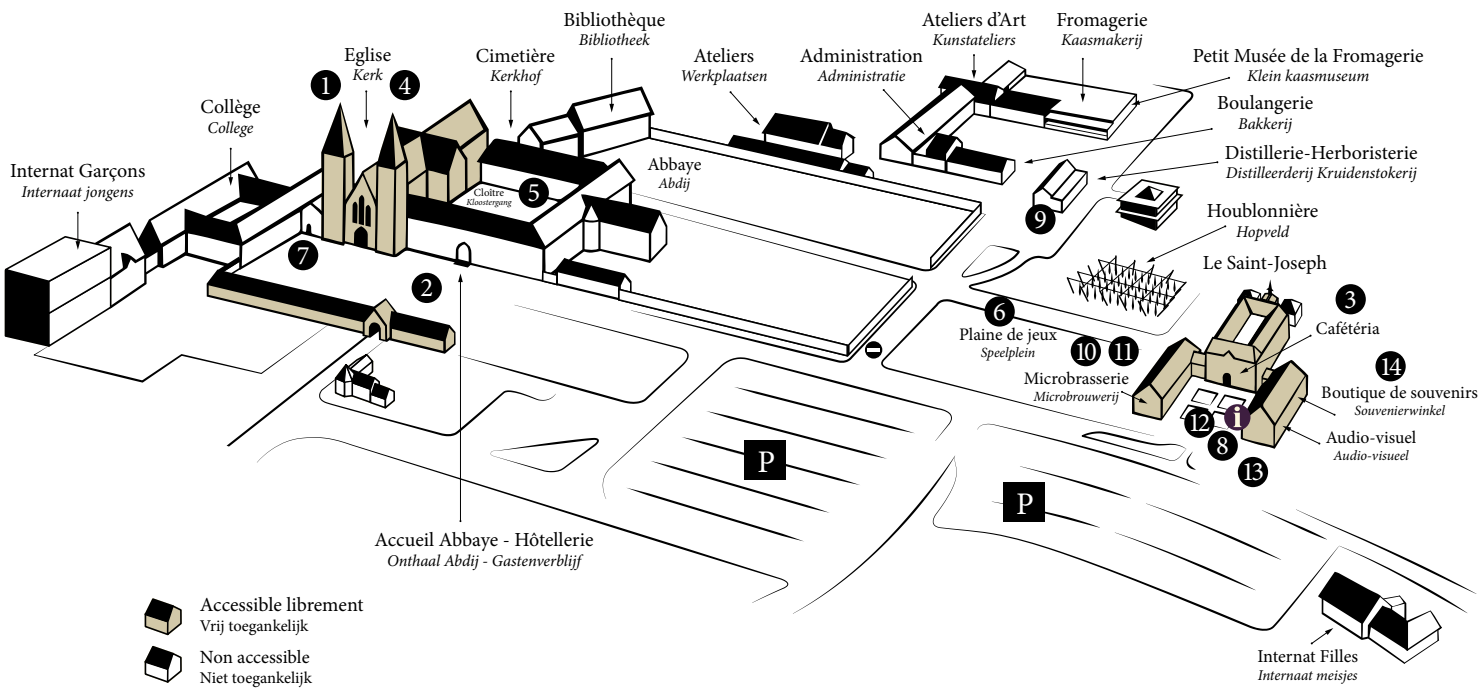
ASSIST PC · Coca-Cola Real Magic · MAISON RORIVE · SPAR Colruyt Group Spar Godinne · Orimar.be · Maredsous Boulangerie - Pâtisserie · régalgel oresto partner · Fosses-la-Ville · DENIS Etablissements · COPA Shop · Drink Center d'Ermeton · Maredsous Bière d'Abbaye - Abdijbier

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 religieux
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. Visiter la Distillerie-Herboristerie
10. Découvrir la microbrasserie
11. Déguster la «Maredsous du Moment», brassée à la microbrasserie
12. S'installer en terrasse
13. Demander une carte de promenade gratuite et partir à la découverte des environs
14. Se faire plaisir dans notre boutique
15. Participer à un de nos nombreux évènements
16. …

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. Bezoek de Distilleerderij Kruidenstokerij
10. Ontdek de microbrouwerij
11. Proef de «Maredsous van het Moment» , in de microbrouwerij gebrouwen
12. Zit op het terras
13. Vraag een gratis wandelkaart aan en verken de omgeving
14. Veel plezier in onze winkel
15. Neem deel aan één van onze vele evenementen
16. …



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 11/2024 - ©Photos-Abbaye de Maredsous asbl