

EMPORTEZ-MOI!
NEEM MEE!

TARIF & GAZETTE



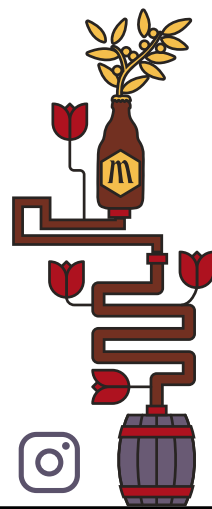
TARIEVEN & GAZET



VENDREDI & SAMEDI
VRIJDAG & ZATERDAG
→ 22.00

MICRO BRASSERIE | Maredsous

Food + Drinks + Holy Beers



Edition/Editie **06^b**

Printemps 2025 Lente

Edit. Abbaye de Maredsous asbl

www.tourisme-maredsous.be

Rue de Maredsous 11 | B 5537 Denée

SOMMAIRE/OVERZICHT

- Editorial 1
Hoofdartikel
- Nos visites guidées 1
Onze rondleidingen
- Notre abbaye 2
Onze abdij
- Jeux 2
Spelletjes
- La Microbrasserie 3
De microbrouwerij
- Les bières de Maredsous 3
De Maredsousbieren
- Tarif des boissons 4-5-6
Drank tarief
- Bon appétit ! 5
Snacken
- La distillerie herboristerie de l'Abbaye 7
Distilleerderij Kruidenstokerij vand Abdij
- Le fromage de Maredsous 7
Maredsouskaas
- Calendrier de Maredsous 8
Maredsous kalender
- Que faire à Maredsous ? 8
Wat te doen in Maredsous

L'année 2025 marque un tournant important pour l'Abbaye de Maredsous. Après 23 ans d'abbatiat, le **Père Abbé Bernard Lorent** a pris, depuis le 1^{er} janvier, la présidence de l'Alliance Inter-Monastères (AIM) à Paris. Nous lui exprimons notre profonde gratitude pour son engagement et sa vision, qui ont permis, entre autres, le développement de la Microbrasserie du Saint-Joseph.

Nous le remercions encore sincèrement pour son œuvre et lui souhaitons plein succès dans ses nouvelles fonctions. En décembre dernier, la communauté a élu un nouveau Père Abbé : le **Père François Lear**. Nous lui souhaitons la bienvenue !

2025 s'annonce riche en activités au Saint-Joseph. La Microbrasserie continue d'évoluer avec une nouvelle carte; nous proposons maintenant des repas chauds les vendredis et samedis soir. De plus, des afterworks sont organisés presque tous les vendredis soir ; une belle occasion de partager un

moment de convivialité. L'ensemble de notre programme est disponible sur notre site et dans la rubrique agenda de notre gazette.

Chers amis, nous vous souhaitons de belles découvertes au Saint-Joseph cette année.

Bonne visite et bonne dégustation !

Bernard Torlet
Directeur commercial



Photo © Mareel Van Coile

Le Père Abbé Bernard

Het jaar 2025 markeert een belangrijk keerpunt voor de abdij van Maredsous. Na 23 jaar als abt heeft **Pater Abt Bernard Lorent** op 1 januari het voorzitterschap van de "Alliance Inter-Monastères (AIM)" in Parijs overgenomen. Wij betuigen hem onze diepe dankbaarheid voor zijn inzet en visie, die onder meer de ontwikkeling van de Mi-

crobrasserie Saint-Joseph mogelijk hebben gemaakt.

Onze oprechte dank aan Pater Abt Bernard Lorent voor zijn werk en wensen hem veel succes in zijn nieuwe functie.

Afgelopen december koos de gemeenschap een nieuwe Abt: **Pater François Lear**. Wij heten hem van harte welkom !

2025 belooft een jaar vol activiteiten te worden voor de Saint-Joseph. De microbrouwerij blijft evolueren met een nieuw menu dat elke vrijdag- en zaterdagavond wordt aangeboden. Wij bieden warme maaltijden aan en bijna elke vrijdagavond afterwork-evenementen voor een geweldig samenzijn. Ons volledige programma is beschikbaar op onze website en in de agenda van onze krant.

Beste vrienden, wij wensen u dit jaar, prachtige ontdekkingen in de Saint-Joseph.

Prettig bezoek en een heerlijke proeverij !

Bernard Torlet
Commercial Director

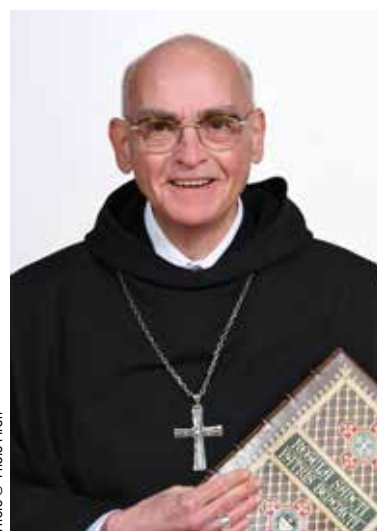


Photo © Photo Piron

Le Père Abbé François

DÉCOUVREZ 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 et Communauté flamande) : 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 (Vlaamse Gemeenschap en Federatie Wallonië-Brussel): op 14u en 15u30*

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

ONMIDDELIJKE
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 et Communauté flamande) : 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 (Vlaamse Gemeenschap en Federatie Wallonië-Brussel): op 11u en 16u*

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

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

ONMIDDELIJKE
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'

Samedi et dimanche : 11h30 et à 15h00*

Et sur réservation (groupe de min. 10 pers.) : abbaye@maredsous-distillery.com

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 smaakvolle reis en ontdek de achterkant van het decor, waar onze alambics de bewakers zijn van een eeuwenoude knowhow. ±1u15'

Zaterdag, zondag en feestdagen : 11u30 en 15u00*

En op afspraak (groepen van min. 10 pers.) : abbaye@maredsous-distillery.com

De proeverij van onze spiritueliën zal een bevoorrecht moment zijn om de rijkdom en originaliteit van onze assemblages te waarderen.

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

ONMIDDELIJKE
RESERVERING



JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE, VOIR NOTRE SITE WEB

WWW.TOURISME-MAREDSOUS.BE VOOR OPENINGSDAGEN EN -TIJDEN, ZIE ONZE WEBSITE

*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

L'ABBAYE DE MAREDSOUS

Un nouveau chapitre de sa vie sous la direction d'un nouveau Père Abbé

L'abbaye de Maredsous, emblème de la vie monastique en Belgique depuis 1872, a récemment tourné une page significative de son histoire. En décembre dernier, la communauté monastique a élu son nouveau Père Abbé — **le Père Abbé François Lear** —, un choix fait par les moines réunis, qui a nécessité une majorité des deux tiers. Composée d'environ 20 membres, cette communauté s'emploie à vivre l'Évangile selon la Règle de saint Benoît, dont les préceptes fondamentaux guident le quotidien des bénédictins depuis plus de quinze siècles.

Au cœur de la vie de l'abbaye, la liturgie rythme le temps des moines et des nombreux visiteurs qui viennent y chercher paix et spiritualité. Les Laudes, prière du matin, donnent le signal d'un nouveau jour, suivies des heures de prière telles que Tierce puis l'Eucharistie, célébrée à midi. Les activités se poursuivent avec l'office de None, de Vêpres et enfin l'Office de lectures qui termine la journée, offrant ainsi un cadre propice à la méditation et à la contemplation au sein du monastère.

Maredsous ne se limite pas à la prière. La riche bibliothèque de l'abbaye (elle abrite 450 000 volumes) et les revues qu'elle édite, témoignent d'un engagement vers l'éducation et la culture. Le Collège Saint-Benoît, accueillant près de 260 élèves garçons et filles,

propose un enseignement secondaire général, tant en internat qu'en externat. À cela s'ajoutent des activités artisanales, avec la boulangerie et la céramique, symboles du savoir-faire des moines.

L'abbaye est également un lieu de rencontre et de partage, recevant chaque année plus de 600 000 pèlerins et touristes. La combinaison harmonieuse de la vie spirituelle et des activités accueillant le public démontre l'engagement de l'abbaye de Maredsous envers son patrimoine religieux et culturel. Dans



ce cadre renouvelé, le nouveau Père Abbé se dote de la responsabilité d'orienter cette œuvre vers l'avenir, préservant l'héritage tout en s'ouvrant aux défis contemporains.

Les prochaines éditions de cette gazette présenteront chaque fois une des activités de l'Abbaye.

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

ABDIJ VAN MAREDSOUS

Een nieuw hoofdstuk in haar leven onder leiding van een nieuwe Pater Abt

De Abdij van Maredsous, sinds 1872 een symbool van het kloosterleven in België, heeft onlangs een belangrijke bladzijde in haar geschiedenis omgeslagen. Afgelopen december koos de kloostergemeenschap haar nieuwe Pater Abt: **Pater Abt François Lear**. De verkiezing gebeurde door de gemeenschap der monniken, waarvoor een tweederde meerderheid vereist is. Deze gemeenschap bestaat uit ongeveer 20 leden en streeft ernaar het Evangelie te beleven volgens de Regel van Benedictus waarvan de basis al meer dan vijftien eeuwen de leidraad is voor het dagelijks leven van de Benedictijnen.

wordt afgesloten. Zo ontstaat een omgeving die geschikt is voor meditatie en contemplatie binnen het klooster.

Maredsous beperkt zich niet tot gebed. De rijke bibliotheek van de abdij (met maar liefst 450.000 boeken) en de tijdschriften die de abdij publiceert, getuigen van een grote betrokkenheid bij onderwijs en cultuur. Het Saint-Benoît College, waar bijna 260 studenten - meisjes en jongens - studeren, biedt een algemeen secundair onderwijs aan, zowel internaat als externaat. Daarnaast zijn er ook ambachtelijke activiteiten, zoals een bakkerij en een keramiek atelier, symbolen van de kennis van de monniken.

De abdij is ook een plek voor ontmoeting en uitwisseling. Jaarlijks verwelkomt de abdij meer dan 600.000 pelgrims en toeristen. De harmonieuze combinatie van het spirituele leven en de activiteiten voor het publiek getuigen van de betrokkenheid van de abdij van Maredsous bij haar religieuze en culturele erfgoed. In dit vernieuwde kader neemt de nieuwe Abt de verantwoordelijkheid op zich om dit werk naar de toekomst te leiden, waarbij hij het erfgoed bewaart en tegelijkertijd openstaat voor de uitdagingen van vandaag.

In de volgende edities van deze gazette wordt telkens één activiteit van de Abdij gepresenteerd.

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

Le P. Abbé François est né en 1962, il a fait profession monastique en 1984. Après des études de pédagogie, il fit des études de philosophie et théologie à Lille, il a été ordonné prêtre en 2001.

Il est professeur de religion et aumônier au Collège Saint-Benoît. Par ailleurs, il exerce son ministère pastoral auprès des enfants, des jeunes et des jeunes adultes par des retraites de préparation à la confirmation, à la profession de foi, et au mariage.

Pater Abt François werd geboren in 1962 en legde zijn kloostergeloften af in 1984. Na zijn studie pedagogie studeerde hij filosofie en theologie in Lille. In 2001 werd hij tot priester gewijd.

Hij is leraar godsdienst en aalmoezenier aan het Saint-Benoît College. Daarnaast oefent hij zijn pastoraal werk uit bij kinderen, jongeren en jongvolwassenen door retraites ter voorbereiding op het vormsel, de geloofsbelijdenis en het huwelijk.



HORAIRE DES OFFICES

LAUDES	(PRIÈRE DU DÉBUT DE JOURNÉE) 7H00 EN SEMAINE ET 7H30 LE DIMANCHE
MESSE	12H00 EN SEMAINE ET 10H00 LE DIMANCHE & JOURS DE FÊTE
VÊPRES	(PRIÈRE DE FIN DE JOURNÉE) 18H30 EN SEMAINE ET 16H00 LE DIMANCHE
OFFICES DE LECTURE	20H30 EN SEMAINE
VIGILES	20H30 LE SAMEDI ET VEILLE DE FÊTES
COMPLIES	20H30 LE DIMANCHE

DIENSTEN UURROOSTER

LAUDEN	(GEBED AAN HET BEGIN VAN DE DAG) 07.00U OP WEEKDAGEN EN 07.30U OP ZONDAG
MIS	OM 12.00U OP WEEKDAGEN EN 10.00U OP ZON- EN FEESTDAGEN
VESPERS	(EINDE DAGGEBED) 18.30U OP WEEKDAGEN EN 16.00U OP ZONDAG
LEZINGEN	OM 20.30U OP WEEKDAGEN
VIGILIE	OM 20.30U OP ZATERDAG EN DE VOORAVOND VAN FEESTDAGEN
COMPLETEN	OP ZONDAG OM 20.30U.

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

SOUVENIRS

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€



Coffret cadeau Maredsous Distillery
Geschenkverpakking Maredsous Distillery

49,50€



Verre calice 33cl
Kelkglas 33cl

4,50€

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 triple bier
& kelkglas

18,75€

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. 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

ANAGRAMMES

Sur le thème des fleurs : Retirez une lettre d'un mot de la grille de gauche et reportez dans la grille de droite une anagramme formée des lettres restantes et désignant le nom d'une fleur.

S	T	I	P	U	L	E	-	▶			
O	U	T	I	L	L	E	-	▶			
D	O	U	C	H	I	E	R	E	-	▶	
S	C	E	N	A	R	I	O	S	-	▶	
O	L	I	V	E	T	T	E	S	-	▶	
J	U	C	H	A	I	E	N	T	-	▶	
L	A	V	A	N	D	I	E	R	E	-	▶

Retrouvez les titres de certains albums de Tintin qui se sont cachés derrière leurs anagrammes.

- 1 LOIN RELIÉ >
- 2 L'USUEL BOLET >
- 3 UNION COGITANT >
- 4 AILES RECOLLÉES >
- 5 SELON LA FORFAITURE >
- 6 SUR LE HAMAC NEURONAL >
- 7 LE PORC SIGNE AU HASARD >

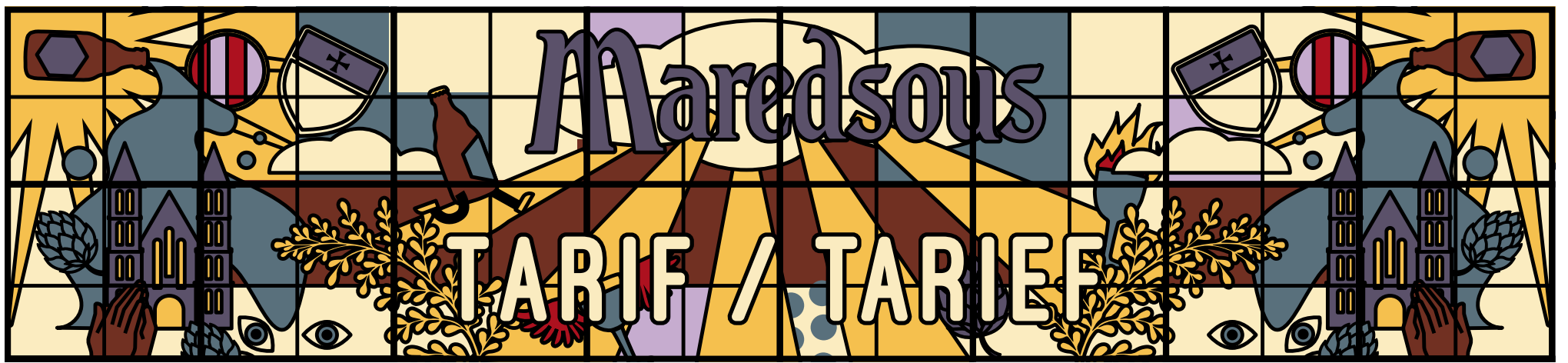
RÉBUS - DINGBATS

1 é ♥ é	2 EDNOMEL	3 bi d da
4 _____ NO	5 zère 222 1	6 cheval 33
7 M A J I N D E X U R	8 E B R M S D U	10 vivRe

SOLUTIONS

Rébus
1: Ecoeuré
2: Le monde à l'envers
3: Biodegradable
4: Train
5: 3, 2, 1, zéro !
6: Cheval de troie
7: Croiser les doigts
8: L'affaire toumsoil
9: On a marché sur la lune
10: La noire
11: Les cigares du pharaon
12: Les cigares du pharaon
13: Tintin au Congo

DINGBATS
1: L'USUEL BOLET
2: SUR LE HAMAC NEURONAL
3: LE PORC SIGNE AU HASARD
4: AILES RECOLLÉES
5: SELON LA FORFAITURE
6: UNION COGITANT
7: LOIN RELIÉ



Tarif au / Tarief vanaf 14/02/2025

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

<p>Maredsous Extra</p>  <p>6°</p> <p>vegan EBU 20,7 ABV 6%</p> <p>Bière blanche d'abbaye <i>Witte abdijbier</i></p> <p>SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES</p> <p>Style Bière blanche d'abbaye</p> <p>Aspect Légèrement trouble, d'une belle couleur dorée et avec une belle mousse douce</p> <p>Arôme L'ajout de graines de coriandre et de citron pendant le brassage apporte les notes légèrement épicées et citronnées.</p> <p>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.</p> <p>Ingrédients Malt : Malt d'orge, malt de blé Houblon : Perle</p> <p>Stijl Witabdijbier</p> <p>Uitzicht Licht troebel, mooi goud van kleur en met een mooie, zachte schuimkraag</p> <p>Aroma De toevoeging van korianderzaad en citroen tijdens het brouwen zorgt voor de licht kruidige en citrusachtige tonen.</p> <p>Smaak De tarwemout geeft een heerlijk frisse smaak aan het bier. Door de fijne licht zoete afdrank is de IJwit een geweldige dorstleser.</p> <p>Ingrediënten Mout : Gerstemout, tarwemout Hop : Perle</p>	<p>Maredsous blonde blond</p>  <p>6,5°</p> <p>vegan EBU 29 ABV 6,5%</p> <p>Bière d'abbaye relativement sèche et perlante <i>Relatief droog en sprankelend abdijbier</i></p> <p>SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES</p> <p>Style Bière d'abbaye blonde</p> <p>Aspect Bière claire et dorée avec un riche col de mousse blanc</p> <p>Arôme Le bouquet est de miel, légèrement fumé au nez et s'assortit d'une note subtile de caramel.</p> <p>Goût La bière offre une touche d'amertume et une finale délicatement houblonnée. Le tout s'achève sur une arrière-bouche parfaite.</p> <p>Ingrédients Malt : Malt d'orge clair Houblon : Saaz-Saaz et Styrian Golding</p> <p>Stijl Blond abdijbier</p> <p>Uitzicht Helder en goudkleurig met een grote, witte schuimkraag</p> <p>Aroma De aanzet is deze van honing, een beetje gerookt in de neus en met een subtiel karameltoets.</p> <p>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.</p> <p>Ingrediënten Mout : Bleke gerstemout Hop : Saaz-Saaz en Styrian Golding</p>	<p>Maredsous brune bruin</p>  <p>8°</p> <p>vegan EBU 29 ABV 8,0%</p> <p>Brassée avec du malt spécial torréfié et caramélisé <i>Gebrouwen met geroosterde mout en karamelmout</i></p> <p>SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES</p> <p>Style Bière d'abbaye brune (double belge)</p> <p>Aspect Brune-rouge avec un riche col de mousse brun clair</p> <p>Arôme Le bouquet est de caramel, immédiatement suivi d'un arôme torréfié sophistiqué faisant de suite penser au moka.</p> <p>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.</p> <p>Ingrédients Malt : Malt d'orge torréfié clair et foncé Houblon : Saaz-Saaz et Styrian Golding</p> <p>Stijl Donker abdijbier (Belgische dubbel)</p> <p>Uitzicht Mooi bruin-rood met een rijke, lichte schuimkraag</p> <p>Aroma De aanzet is karamel, onmiddellijk gevolgd door een uitgekend gebrand aroma waardoor de gedachte aan mokka niet ver weg is.</p> <p>Smaak Het bier is 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 afdrank.</p> <p>Ingrediënten Mout : Bleke en donkere (gebrande) gerstemout Hop : Saaz-Saaz en Styrian Golding</p>	<p>Maredsous triple triple</p>  <p>10°</p> <p>vegan EBU 29 ABV 10,0%</p> <p>Triple forte de couleur ambrée <i>Sterke, amberkleurige tripel</i></p> <p>SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES</p> <p>Style Bière d'abbaye ambrée forte (triple)</p> <p>Aspect Ambrée avec un riche col de mousse blanc</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Ingrédients Malt : Malt d'orge clair et ambré Houblon : Saaz-Saaz et Styrian Golding</p> <p>Stijl Zwaar amberkleurig abdijbier (tripel)</p> <p>Uitzicht Amberkleurig met een rijke witte schuimkraag</p> <p>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.</p> <p>Smaak Het bier smelt als het ware in de mond met op de achtergrond een zachte bitterheid. In de afdrank zorgt de aanwezige alcohol voor een aangenaam verwarmend gevoel.</p> <p>Ingrediënten Mout : Bleke en amberkleurige gerstemout Hop : Saaz-Saaz en Styrian Golding</p>
--	--	--	--

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 BRASSIN DES CAVALIERS

Anciennement appelée la «Saint-Hubert», c'est 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.

Voorheen bekend als "Saint-Hubert", het is 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	4,50 €
33 cl	6,20 €
50 cl	7,80 €

EXCLUSIEVE PROEVE RIJ ENKEL HIER!

Veritable HOUBLON DE MAREDSOUS

Est. 2022



DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE HOUBLONNIÈRE LORS DE NOS VISITES GUIDÉES GUSTATIVES !

ONTDEK ONZE NIEUWE HOPKEKERIJ TIJDENS ONZE SMAAKRONDELEIDINGEN!

NOS BIÈRES AU FÛT



ONZE TAPBIEREN

Maredsous Extra 6°	
<i>Servie Exclusivement à l'Abbaye de Maredsous !</i>	
<i>Exclusief geserveerd in de abdij van Maredsous!</i>	
25 cl	3,50 €
33 cl	4,90 €
50 cl	6,10 €
Maredsous blonde 6,5°	
25 cl	3,50 €
33 cl	4,90 €
50 cl	6,10 €
Maredsous brune 8°	
25 cl	3,90 €
33 cl	5,50 €
50 cl	6,80 €
Maredsous Triple 10°	
25 cl	4,50 €
33 cl	6,20 €
50 cl	7,80 €

Bières de dégustation plus riches en goût et en alcool, les bières d'abbaye sont des bières faisant référence à la vie monastique ou à une abbaye particulière.

La bière d'Abbaye tire ses origines du Moyen Âge. Au VI^e siècle, les moines, obéissant à la règle de Saint Benoît, offraient l'hospitalité (le gîte et le couvert) aux voyageurs et pèlerins s'arrêtant au monastère. La bière, servie par les moines, est devenue un symbole d'hospitalité. La qualité de la bière était même déterminante pour la réputation du monastère car elle était gage de qualité comme lieu d'escalade. C'est ce gage de qualité qui perdure aujourd'hui.

En Belgique, il existe un label « bière belge d'abbaye reconnue ». Ces bières, dont les Maredsous font parties, sont identifiables avec un logo apposé sur l'étiquette.

BIÈRES BOUTEILLES BIERFLESSEN



Liefmans Fruitesse 25 cl	4,50 €
Liefmans Peach 25 cl	4,50 €
Pils N.A. 25 cl	3,70 €
Liefmans fruitesse 0% - N.A. 25 cl	4,50 €

75CL BOUTEILLES À PARTAGER FLESSEN OM TE DELEN

<i>Accompagnée de son fromage / Met kaas</i>	
Maredsous blonde 6,5° 75 cl	14,00 €
Maredsous triple 10° 75 cl	16,00 €

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

Abdijbieren zijn bieren die rijker zijn aan smaak en alcohol. Ze verwijzen naar het kloosterleven of naar een bepaalde abdij.

Abdijbier vindt zijn oorsprong in de Middeleeuwen. In de VI^e eeuw boden de monniken, in overeenstemming met de regel van Sint Benedictus, gastvrijheid (onderdak en maaltijden) aan reizigers en pelgrims die in het klooster aankwamen. Het bier, geserveerd door de monniken, werd een symbool van gastvrijheid. De kwaliteit van het bier was zelfs bepalend voor de reputatie van het klooster, omdat het als tussenstop een kwaliteitsgarantie vormde. Deze kwaliteitsgarantie geldt nog steeds.

In België bestaat een logo "erkend belgisch abdijbier". Deze bieren, waaronder ook de bieren van Maredsous, zijn te herkennen aan het logo op het etiket.

Softs

Coca-Cola	3,40 €	Minute Maid Orange	3,50 €
Coca-Cola Zero Sugar	3,40 €	Minute Maid Apple Cherry	3,50 €
Fanta orange	3,40 €	Minute Maid Multivitamins	3,50 €
Sprite	3,40 €	Jarr Kombucha Ginger Bio 33cl	4,90 €
Chaudfontaine (eau plate/plat water)	3,20 €	Jarr Kombucha Fruit Passion Bio 33cl	4,90 €
Chaudfontaine (eau pétillante/bruisend)	3,20 €	Royal Bliss Tonic water	3,50 €
Fuze Tea Lemon (pétillant/bruisend)	3,40 €	Royal Bliss Agrumes	3,50 €
Fuze Tea Peach Hibiscus	3,40 €	Royal Bliss Bitter lemon	3,50 €
Fuze Tea Mango Chamomile	3,40 €		



Boissons chaudes / Warme dranken

Café (origine Papouasie) / Koffie (Papoea)	3,80 €	Latte macchiato	5,40 €
Café décaféiné / Cafeïnevrij	3,80 €	Thé / Thee	3,80 €
Espresso	3,80 €	Chocolat chaud / Warme chocolade	5,50 €
Capuccino	4,00 €	Irish Coffee	9,40 €

SPÉCIALITÉS* / SPECIALITEITEN*

NOS PLANCHES DE FROMAGE



Bloc Tradition Maredsous	8,40 €	Maredsous blok Tradition
Fagotin Maredsous	8,40 €	Maredsous Fagotin
Duo Bloc Tradition et Fagotin Maredsous ①	15,70 € ①	Duo Blok Tradition en Maredsous Fagotin

ONZE KAASPLANKJES

NOS PLATEAUX 'A PARTAGER'

servis avec pain et accompagnements

Plateau de Maredsous ② 20,50 €
Fromages de Maredsous, jambon et saucisson à la bière

Plateau de charcuteries 26,00 €
Pâté au fromage, terrines, saucisson, jambon fines-herbes

Plateau de fromages 35,50 €
Fromages de Maredsous et de fermes locales

Plateau façon bruschettas 25,00 €

Plateau mixte ③ 38,50 €
Fromages de Maredsous, charcuteries fines et accompagnements

ONZE 'OM TE DELEN' SCHOTELS

geserveerd met brood en garnituren

② Schotel van Maredsous
Maredsouskazen, ham en bierworst

Charcuterieschotel
Korstpaté, terrines, worst, fijne kruiden ham

Kaasplankje
Kazen van Maredsous en van lokale boerderijen

Bruschetta-stijl schotel

③ Gemengde schotel
Kazen van Maredsous, fijne charcuterie en garnituur



TARTINES

Tartines mixte fromage de Maredsous et jambon d'Ardenne avec accompagnements ④ 9,70 €

Tartine de fromage de Maredsous aux fines herbes, avec accompagnements 10,50 €

BOTERHAMMEN

④ Boterhammen mixed Maredsouskaas en Ardense ham met garnituur

Boterham Maredsouskaas fijne kruiden, met garnituur

SALADES

Salade de Maredsous 14,00 €
Salade fraîcheur, jambon fumé de nos Ardennes, dés de fromage de Maredsous, olives, grissini et vinaigrette du moment accompagnée de pain des moines

SALADES

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

A GRIGNOTER

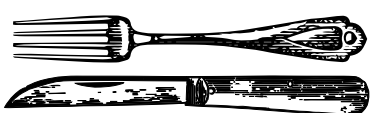
Planche saucisson (chasseur) avec accompagnements 7,90 €

SNACKS

Worstplankje (droge worst) met garnituur

* PHOTOS : SUGGESTION DE PRÉSENTATION - FOTO'S: SUGGESTIES VOOR PRESENTATIE

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 2,70 €

UNIQUEMENT
LES VENDREDIS & SAMEDIS SOIRS
DE 18H À 21H30.

ALLEEN
OP VRIJDAG- EN ZATERDAGAVOND
VAN 18.00 U TOT 21.30 U.

NOS PLATS CHAUDS

ONZE WARMES GERECHTEN

Potage maison, pain, croûtons, fromage et lardons 11,50 €
Zelfgemaakte soep, brood, croutons, kaas en spek

Hamburger maison, frites 20,50 €
Pur bœuf 100% local ferme du Chesselet à Maredsous, pain de notre boulangerie
Huisgemaakte hamburger, friet
100% puur lokaal rundvlees van de Chesselet-boerderij in Maredsous, brood van onze bakkerij



Lasagne gratinée au fromage de Maredsous 16,00 €
Gegratineerde lasagne met Maredsouskaas,

Boulettes maison, sauce au fromage de Maredsous, frites 19,00 €
Zelfgemaakte gehaktballen
Maredsous kaassaus, friet

Croque-monsieur, pain de Maredsous, gratiné au fromage de Maredsous, crudités 15,50 €
Croque-monsieur, Maredsous brood, gratin met Maredsous kaas, rauwkost



NOS PLAISIRS SUCRÉS

ONZE ZOETE PLEZIERTJES

Dessert du Moment 6,50 €
Dessert van het moment

Gaufre de Bruxelles au sucre 6,50 €
Brusselse wafel met suiker

Gaufre de Bruxelles Chantilly 7,50 €
Brusselse wafel met slagroom

Café gourmand 11,50 €
Café (origine Papouasie) accompagné de 5 mignardises
Gourmetkoffie

Koffie (herkomst Papoea) geserveerd met 5 zoetjes

Bière gourmande 14,00 €
Bière du Moment 33cl accompagnée de 5 mignardises
Gourmetbier
Bier van het moment 33cl geserveerd met 5 zoetjes

Suite de la carte : bulles, vins, alcools et cocktails

De rest van het menu: bubbels, wijnen, alcools en cocktails

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE. VOIR NOTRE SITE WEB

WWW.TOURISME-MAREDSOUS.BE

VOOR OPENINGSDAGEN EN -TIJDEN. ZIE ONZE WEBSITE

Nos bulles / Onze bubbels

CAVA

Verre / Glas 6,80 €

CHAMPAGNE

Champagne Daniel Dumont

Bouteille / Fles 45,00 €

Le vin de notre commune

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 7,00 €

Bouteille / Fles 36,00 €

De wijn van onze gemeente!

ROUGE

Domaine de la Bouvade

Fruilandise rouge - AOC Côtes du Rhône

Cépage / Druivensoort : Grenache, Syrah, Marselan
Conseil de dégustation : fromage, charcuterie et viande
Proefadvies : kaas, charcuterie en vlees

Verre / Glas 7,00 €

Bouteille / Fles 36,00 €

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 11,00 €

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



SPRITZ FLEUR D'ÉLIXIR

BIO 11,00 €

Une Liqueur apéritive biologique à base de fleurs sauvages et de fruits des bois

Servie en SPRITZ : 1/3 Fleur d'Élixir / 1/3 bulles / 1/3 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 : 1/3 Fleur d'Élixir / 1/3 bubbels / 1/3 bruisend water met een schijfje sinaasappel en een muntblaadje



SINGLE MALT WHISKY

(Bio Organic) 9,60 €

47% alc. vol. Double Cask : Vieillessement 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)

GIN VALÉO Floral / Floraal

Calm & serenity 11,00 €

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



MULE ÉLIXIR DES MOINES

BIO 11,00 €

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 8,80 €

Servi pur avec citron et feuille de menthe

Puur geserveerd met citroen en muntblaadjes

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



GIN AÉQUATIS Fruité / Fruitig

Balance & well-being 11,00 €

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

* PHOTOS : SUGGESTION DE PRÉSENTATION
FOTO'S: SUGGESTIES VOOR PRESENTATIE



DADA CHAPEL DIST.

Alcools

Vodka Dada Chapel Bio 9,00 €

BRhum Aged brun Dada Chapel 9,00 €

Mocktail

Dada Chapel Spritz Spectaculaire 0% 6,50 €

Dada Chapel 0 %, tonic

✦ LA DISTILLERIE HERBORISTERIE DE L'ABBAYE DE MAREDSOUS ✦

L'Abbaye de Maredsous est une référence des spiritueux artisanaux & infusions médicinales d'abbaye. Ses spiritueux et ses infusions incarnent l'harmonie entre la nature, les plantes et la tradition monastique. Les 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

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



INFUSIONS EN VRAC

BOTANICAL INFUSIONS 100% BIO ORGANIC & NATURAL 70 GR.
Une gamme de 10 d'infusions offrant de nombreuses vertus médicinales en plus du plaisir de la dégustation.



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



Produit d'abbaye



Produit BIO



Artisan certifié



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.

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.*)

LES FROMAGES DE MAREDSOUS

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

Père Abbé Lorent

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

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.



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.

Le saviez-vous ?

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



AGENDA

Nos principaux événements 2025

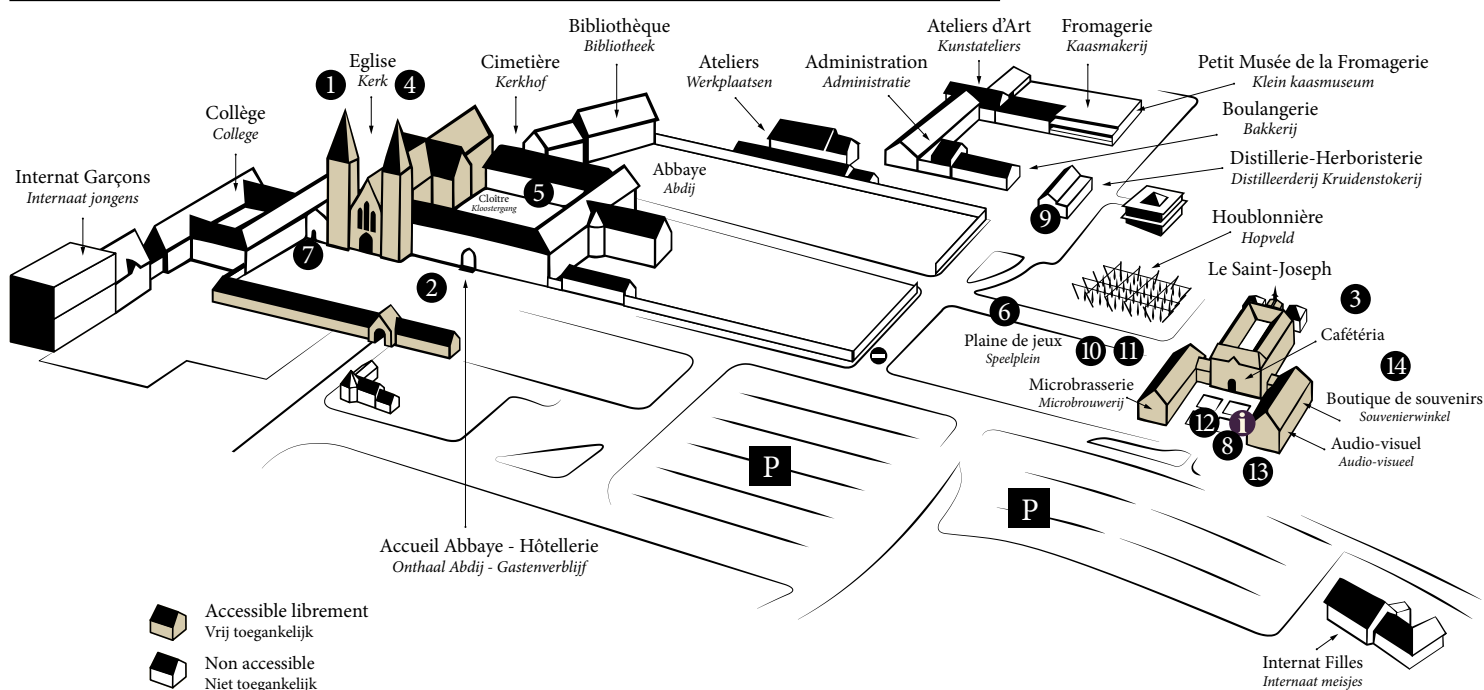
Onze evenementen in 2025

MARCHÉ	23 ► 25/5/2025	MARKT
MARCHÉ DU TERROIR / GRONDMARKT www.tourisme-maredsous.be		
FÊTE FAMILIALE DE L'ABBAYE	25/5/2025	ABDIJ FAMILIEFESTIVAL
JOURNÉE DES FAMILLES / FAMILIEDAG www.maredsous.com		
SPORT	21/06/2025	SPORT
4 ^{ÈME/DE} MAREDSOUS SUMMER TRAIL www.trail-maredsous.be		
MARCHÉ	9 ► 13/7/2025	MARKT
LE VILLAGE PROVENÇAL / HET PROVENÇAALS DORP www.tourisme-maredsous.be		
MARCHÉ	26 ► 27/7/2025	MARKT
MARCHÉ ARTISANAL & GOURMAND / KUNST & CULINAIRE MARKT www.tourisme-maredsous.be		
FOLKLORE & GASTRONOMIE	10/8/2025	FOLKLORIE & GASTRONOMIE
JOURNÉE DES CONFRÉRIES / BROEDERSCHAPPENDAG www.tourisme-maredsous.be		
MARCHÉ	12 ► 17/8/2025	MARKT
LE VILLAGE PROVENÇAL / HET PROVENÇAALS DORP www.tourisme-maredsous.be		
THÉÂTRE	29/8/2025	THEATER
LA COMPAGNIE DES GALERIES Le Théâtre des Galeries présente «Nature et dépassement» de O. Dutailis et J. Seranne www.bardaf.net		
ZYTHOLOGIE/BANQUET	6/9/2025	ZYTHOLOGIE/BANKET
2 ^{ÈMES} VENDANGES DU HOUBLON / 2 ^{DE} HOPOOGSTFEEST www.tourisme-maredsous.be		
ÉQUITATION - ANIMAUX	19/10/2025	PAARDRIJDEN - DIEREN
10 ^{ÈME} FÊTE DE LA SAINT-HUBERT / 10 ^{DE} SINT-HUBERTUSFEEST www.tourisme-maredsous.be		
MARCHÉ	14/11 ► 21/12/2025	MARKT
13 ^{ÈME} MARCHÉ DE NOËL / 13 ^{DE} KERSTMARKT www.tourisme-maredsous.be		
JEUNES & ÉCOLES	14/11/2025 ► 04/01/2026	JONGEREN
10 ^{ÈME} PATINOIRE DE NOËL / 10 ^{DE} KERSTIJSBAAN www.tourisme-maredsous.be		
SPORT	19/12/2025	SPORT
9 ^{ÈME/DE} MAREDSOUS CHRISTMAS NIGHT TRAIL www.trail-maredsous.be		
SPORT	20/12/2025	SPORT
18 ^{ÈME} MARCHÉ DES ABBAYES / 18 ^{DE} WANDELTOCHT DER ABDIEN 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 notre site.

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

WWW.TOURISME-MAREDSOUS.BE



Le Saint-Joseph MAREDSOUS

En semaine, de 11h00 à 18h00
Le week-end, de 10h00 à 19h00
Horaires spéciaux jusqu'au 31/03 voir site web

Van 11u tot 18u op werkdagen
van 10u tot 19u in het weekend
Speciale openingstijden tot 31/03 zie website

Rue de Maredsous, 11
B 5537 Denée - Anhée



www.tourisme-maredsous.be

NOMBREUSES ANIMATIONS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE !

AFTERWORKS DU VENDREDI, ANIMATIONS MUSICALES GRATUITES,
SOIRÉES DE DÉGUSTATION, MARCHÉ AUX FLAMBEAUX,
SOIRÉES BLIND-TEST, SOUPERS À THÈME,
APRÈS-MIDI DE JEUX, ETC...



A partir du 26 avril !

TOTEMUS

Vanaf 26 april!

Partez à la chasse aux trésors et (re)-découvrez les richesses de Maredsous et ses environs !

Une application à télécharger gratuitement !



Ga op speurtocht en (her)ontdek het rijke erfgoed van Maredsous en omgeving!

Een mobiele app gratis te downloaden!



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 événements
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. ...

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.

