



MICRO BRASSERIE | Maredsous

Food + Drinks + Holy Beers

VENDREDI & SAMEDI
VRIJDAG & ZATERDAG
→ 22.00



Edition/Editie 07

Été-Automne 2025 Zomer-Herfst

Edit. Abbaye de Maredsous asbl

www.tourisme-maredsous.be

TARIF
TARIEF P. 4

SOMMAIRE/OVERZICHT

Editorial 1
Hoofdartikel

Nos visites guidées 1
Onze rondleidingen

Notre basilique Saint-Benoît ... 2
Onze basiliek Saint-Benoît

Appel aux dons 2
Fondsenwerving

Une équipe à votre service 2
Een team tot uw dienst

La Microbrasserie 3
De microbrouwerij

Les bières de Maredsous 3
De Maredsousbieren

Tarif des boissons 4-5-6
Drank tarief

Bon appétit! 5
Smakelijk!

Goodies 6

Le fromage de Maredsous 7
Maredsouskaas

Calendrier de Maredsous 8
Maredsous kalender

Nouveau : chasse au trésor 8
Nieuw : schattenjacht

Que faire à Maredsous ? 8
Wat te doen in Maredsous

Chers visiteurs, chers amis de Maredsous, bienvenue à l'Abbaye de Maredsous ;

Que vous soyez un habitué de notre microbrasserie, un pèlerin, un promeneur de passage ou un visiteur curieux, sachez que vous êtes ici chez vous. L'accueil fait partie de notre mission et c'est toute une équipe – près de 200 collaborateurs – qui œuvre chaque jour pour rendre votre expérience unique. Vous découvrirez leurs visages en image, car Maredsous est avant tout une aventure humaine.

Nous avons le plaisir de vous présenter notre nouveau Directeur Général, **Charles d'Orjo**, dont l'arrivée marque une étape importante dans la gouvernance de l'Abbaye. Son engagement contribuera à relever les défis des prochaines années, dans le respect des valeurs bénédictines.

L'un de ces défis est la restauration de la basilique, que le Père Abbé vous présentera en page 2. Ce chantier ambitieux, nécessaire, sera

aussi porté par votre générosité. Un appel aux dons est lancé.

Enfin, n'hésitez pas à (re)découvrir notre abbaye, nos visites guidées, nos expositions, nos produits du terroir et les nombreuses animations qui font la richesse de Maredsous.

Merci pour votre fidélité et à très bientôt !

Bernard Torlet

Directeur du Saint-Joseph
CENTRE D'ACCUEIL



Le Père Abbé François et notre nouveau Directeur Général, Charles d'Orjo

Beste bezoeker, beste vriend(in) van Maredsous, welkom in de Abdij van Maredsous.

Of u nu een vaste klant bent van onze microbrouwerij, een pelgrim, een voorbijganger of een nieuwsgierige bezoeker, weet dat u zich hier thuis mag voelen. Gastvrijheid maakt deel uit van onze missie en een heel team – bijna 200 medewerkers – stelt er elke dag een eer in om u een unieke ervaring te bezorgen. U zult hun gezichten op de

foto's ontdekken, want Maredsous is op de eerste plaats een menselijk avontuur.

We hebben het genoegen u onze nieuwe algemeen directeur voor te stellen, **Charles d'Orjo**, wiens komst een belangrijke stap betekent in het bestuur van de abdij. Zijn inzet zal bijdragen in het aangaan van de uitdagingen van de komende jaren – taken die hier altijd volbracht worden met veel respect voor de benedictijnse waarden.

Een van die uitdagingen is de restauratie van de abdijkerk, die Vader Abt u op pagina 2 van deze brochure zal voorstellen. Dit ambitieuze en noodzakelijke project zal ook worden gedragen door uw vrijgevigheid. Daartoe lanceert de abdij dan ook een oproep tot donaties.

Aarzel verder niet om onze abdij, onze rondleidingen, onze tentoonstellingen, onze streekproducten en de vele activiteiten die de voorname schoonheid van Maredsous uitmaken, te (her)ontdekken.

Bedankt voor uw vertrouwen en graag tot binnenkort!

Bernard Torlet

Director van «Le Saint-Joseph»
ONTHAALCENTRUM

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



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



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



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): om 14u en 15u30*

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

ONMIDDELIJKE
RESERVERING



SMAAKTOUR

Ontdek de microbrouwerij, het 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): om 11u en 16u*

Inclusief proeverij : 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



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 : om 11u30 en 15u00*

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

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

Volwassenen: 12,50€ + proeverij van onze spiritualiën
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

ENSEMBLE POUR QUE LA BASILIQUE SAINT-BENOÎT DE MAREDSOUS RESPLENDISSE À NOUVEAU

Maredsous, « ce n'est pas que le fromage et la bière », comme aime à le dire le Père François Lear, 9^e Abbé depuis le 19 décembre 2024. Certes, ces deux produits sont des atouts majeurs du site et la micro-brasserie en constitue un complément des plus intéressants, mais Maredsous, c'est d'abord une abbaye bénédictine.

Maredsous, c'est une façon d'accueillir celles et ceux qui rallient ce site remarquable à plus d'un titre. La nature environnante est un but de promenade idéal, quelle que soit la saison ; le Collège Saint-Benoît est un réceptacle d'éducation ; la bibliothèque de l'abbaye est un creuset de travail, de réflexion et de recherches ; l'hôtellerie est un lieu de repos et de ressourcement indéniable ; quant à la basilique, elle est un espace dédié à la prière, au recueillement, au pèlerinage tout autant qu'à la découverte historique et artistique.

Depuis plus de 150 ans, Maredsous est un haut lieu spirituel. Les moines et de nombreux laïcs prient plusieurs fois par jour, à la crypte ou dans la basilique. De très nombreux offices y sont célébrés...

Cette église abbatiale a été édifée de 1876 à 1891. C'est en 1926 qu'elle s'est vue accorder le titre de basilique, par le pape Pie XI, en raison de l'important pèlerinage à saint Benoît qui y demeure très vivace. En 2026, l'abbaye fêtera donc le centenaire du titre plus qu'honorifique de son église !



mètres, dont les tours culminent à 59 mètres, la basilique de Maredsous comptabilise 3500 m² de toitures, des ardoises vieilles de près de 150 ans ! Les corniches et descentes d'eau pluviales sont à bout de souffle... Les différents éléments en zinc et en plomb qui assurent la jointure entre les divers volumes et matériaux

Après cette indispensable cure de jouvence, la basilique maredsolienne sera prête à vivre un **réaménagement intérieur**, principalement l'espace du chœur, de ses bas-côtés et de ses chapelles latérales, afin de rendre à l'ensemble une esthétique plus conforme à ce qu'elle fut à l'origine.



Maredsous n'est pas qu'un monument, c'est un refuge, un lieu de prière, de silence, d'accueil, un témoin de tant de vies croisées. C'est aussi un lieu de tradition familiale pour certains, un lieu d'espérance pour d'autres, un lieu de confiance. C'est aussi un lieu d'avenir, pour la communauté monastique mais aussi pour tout un chacun, pour les hommes et les femmes d'aujourd'hui et de demain.

Nous voulons faire de cette restauration un chantier de cœur. Un projet collectif, porté par la foi, la mémoire,

l'attachement. Mais de tels travaux demandent des moyens importants.

Évidemment, avec près d'un siècle et demi d'existence et malgré un entretien régulier, l'église abbatiale sollicite désormais des travaux d'envergure.

Longue de 72 mètres pour une largeur de 28 mètres et une hauteur de façade de 35

– pierre, ardoise, zinc - doivent être remplacés. Les nombreuses lucarnes des toitures et des tours doivent être rénovées.

Quant aux 6000 m² de façade, en petit granit de Denée, ils ont un véritable besoin de vérification et de soins appropriés.

Scan hier voor de Nederlandse versie



Si ce lieu vous touche, si son avenir vous importe, si vous souhaitez inscrire votre nom dans cette aventure culturelle et patrimoniale, tout en y assurant la pérennité de son haut intérêt spirituel, nous vous invitons à nous rejoindre.

En devenant donateur, sponsor ou mécène, vous faites bien plus qu'un geste financier : vous participez à une action sur un lieu à haute valeur historique et patrimoniale, vous soutenez un patrimoine vivant, vous entrez dans l'histoire de Maredsous. Et peut-être qu'un jour, en revenant à l'abbaye, vous sourirez et vous direz, en silence : « J'y ai contribué »...

Vous souhaitez entrer en contact avec la Commission en charge des travaux de la basilique pour plus de renseignements ou toute autre question ?

Voici une adresse utile :

fondation@maredsous.com

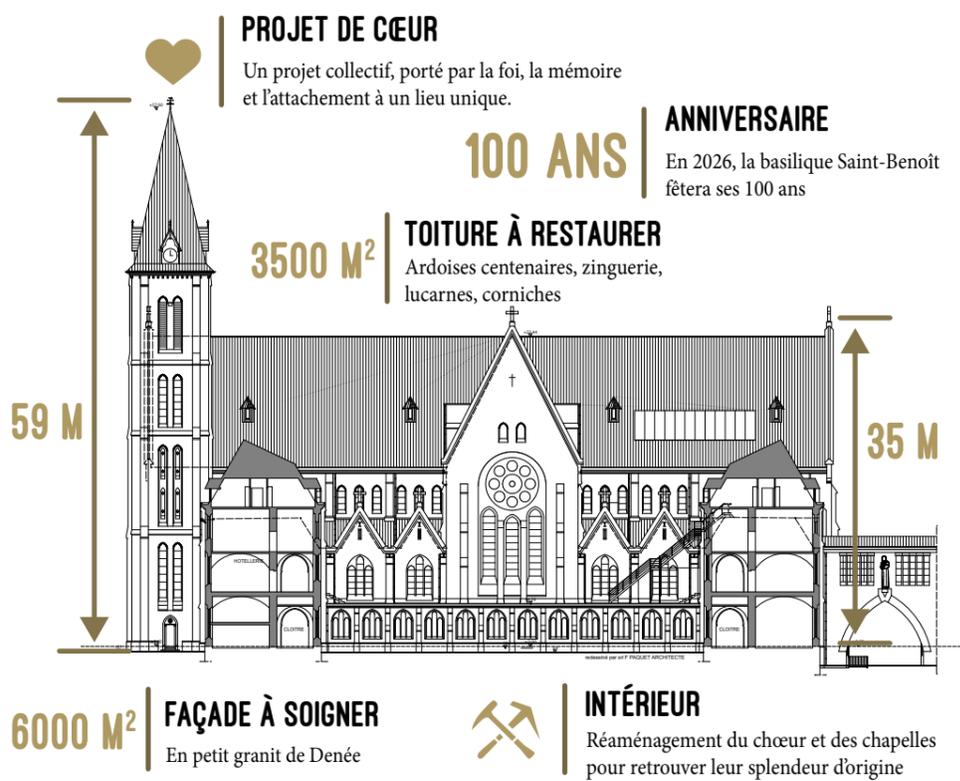
Et si vous souhaitez contribuer à la sauvegarde de la basilique de Maredsous, voici deux possibilités :

- FAIRE UN DON SUR LE COMPTE DE L'ASBL ABBAYE DE MAREDSOUS, dont voici le numéro de compte
FORTIS : IBAN BE 50 0000 2449 4318
BIC : BPOTBEB1
Communication : Travaux basilique
Référence : 489600

- FAIRE UN DON VIA LE QR CODE



En devenant donateur, sponsor ou mécène, vous soutenez : un patrimoine **SPIRITUEL** vivant, une aventure **CULTURELLE** et **HUMAINE**, un lieu de **TRANSMISSION** pour demain ! D'ores et déjà, **MERCI !**



Pour suivre l'évolution de la sauvegarde de notre basilique : WWW.MAREDSOUS.COM

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



Toujours à votre service : l'ensemble des membres du personnel et les «students» du Saint-Joseph

© Marcel Van Coile



Tarif au / Tarief vanaf 01/07/2025

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 ze de "Maredsous van het moment". Vraag onze obers welk bier momenteel geschonken wordt.

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	Maredsous blonde blond	Maredsous brune bruin	Maredsous triple tripel
			
6°	6,5°	8°	10°
 EBU 20,7 ABV 6%	 EBU 29 ABV 6,5%	 EBU 29 ABV 8,0%	 EBU 29 ABV 10,0%
Bière blanche d'abbaye <i>Wit abdijbier</i>	Bière d'abbaye relativement sèche et perlante <i>Relatief droog en sprankelend abdijbier</i>	Brassée avec du malt spécial torréfié et caramélisé <i>Gebrouwen met geroosterde mout en karamelmout</i>	Triple forte de couleur ambrée <i>Sterke, amberkleurige tripel</i>
SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES	SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES	SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES	SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES
Style Bière blanche d'abbaye	Style Bière d'abbaye blonde	Style Bière d'abbaye brune (double belge)	Style Bière d'abbaye ambrée forte (triple)
Aspect Légèrement trouble, d'une belle couleur dorée et avec une belle mousse douce	Aspect Bière claire et dorée avec un riche col de mousse blanc	Aspect Brune-rouge avec un riche col de mousse brun clair	Aspect Ambrée avec un riche col de mousse blanc
Arôme L'ajout de graines de coriandre et de citron pendant le brassage apporte les notes légèrement épicées et citronnées.	Arôme Le bouquet est de miel, légèrement fumé au nez et s'assortit d'une note subtile de caramel.	Arôme Le bouquet est de caramel, immédiatement suivi d'un arôme torréfié sophistiqué faisant de suite penser au moka.	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 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.	Goût La bière offre une touche d'amertume et une finale délicatement houblonnée. Le tout s'achève sur une arrière-bouche parfaite.	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.	Goût Cette bière fond littéralement dans la bouche, avec en arrière-plan, une douce amertume. L'alcool présente une touche finale, une agréable et réconfortante chaleur.
Ingrédients Malt : Malt d'orge, malt de blé Houblon : Perle	Ingrédients Malt : Malt d'orge clair Houblon : Saaz-Saaz et Styrian Golding	Ingrédients Malt : Malt d'orge torréfié clair et foncé Houblon : Saaz-Saaz et Styrian Golding	Ingrédients Malt : Malt d'orge clair et ambré Houblon : Saaz-Saaz et Styrian Golding
Stijl Wit abdijbier	Stijl Blond abdijbier	Stijl Donker abdijbier (Belgische dubbel)	Stijl Zwaar amberkleurig abdijbier (tripel)
Uitzicht Licht troebel, mooi goud van kleur en met een mooie, zachte schuimkraag	Uitzicht Helder en goudkleurig met een grote, witte schuimkraag	Uitzicht Mooi bruin-rood met een rijke, lichte schuimkraag	Uitzicht Amberkleurig met een rijke witte schuimkraag
Aroma De toevoeging van korianderzaad en citroen tijdens het brouwen zorgt voor de licht kruidige en citrusachtige tonen.	Aroma Het bouquet is honingachtig, een beetje rokerig in de neus en met een subtiele karameltoets.	Aroma De aanzet is karamel, onmiddellijk gevolgd door een uitgekend gebrand aroma waardoor de gedachte aan moka niet ver weg is.	Aroma Het bouquet is een complex geheel van fruit (banaan), alcohol, aroma's van rozijnen en ander gedroogd fruit, met een vleugje karamel, wat in de smaak voorzichtig doet denken aan zoete siroop.
Smaak De tarwemout geeft een heerlijk frisse smaak aan het bier. Door de fijne, lichtzoete afdrank is de Extra een geweldige dorstlesser.	Smaak Het bier heeft een zachte bitterheid maar kan ook rekenen op een duidelijke en aangename hopsmaak. Dit alles wordt afgerond met een loepzuivere nasmaak.	Smaak Het bier is erg zacht, absoluut niet te zwaar maar niettemin kan men duidelijk de aanwezige alcohol proeven. De bitterheid komt eerder van het aroma van noten met het gebrande van de gebruikte moutsoorten. Deze kwaliteiten worden moeiteloos doorgetrokken tot in de heerlijk lange afdrank.	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.
Ingrediënten Mout : Gerstemout, tarwemout Hop : Perle	Ingrediënten Mout : Bleke gerstemout Hop : Saaz-Saaz en Styrian Golding	Ingrediënten Mout : Bleke en donkere (gebrande) gerstemout Hop : Saaz-Saaz en Styrian Golding	Ingrediënten 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.

Demandez à notre personnel quelle est la bière du moment !

MAREDSOUS VAN HET MOMENT

Dit is ons gelimiteerde bier, exclusief gebrouwen voor het onthaalcentrum Saint-Joseph en zijn 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 inspiratie van onze brouwmeesters.

Vraag ons personeel wat het bier van het moment is!

Maredsous du Moment

33 cl	6,20 €
50 cl	7,90 €

EXCLUSIEVE PROEVEERIJ 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!

33 cl	4,90 €
50 cl	6,50 €

Maredsous blonde 6,5°

33 cl	4,90 €
50 cl	6,50 €

Maredsous brune 8°

33 cl	5,50 €
50 cl	6,90 €

Maredsous Triple 10°

33 cl	6,20 €
50 cl	7,90 €

Cornets de chips / Chips hoorntje



Chips | Paprika - Sel / Zout 2,80 €

BIÈRES BOUTEILLES BIEREN OP FLES



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

Accompagnée de son fromage / Met kaas

Maredsous blonde 6,5° 75 cl	14,00 €
Maredsous triple 10° 75 cl	16,00 €

NOTRE PALETTE



ONS FIJNPROEVERSPLANKJE

16€

Palette de dégustation

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

Fijnproeversplankje

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

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.

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 bood. 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 / Frisdranken

Coca-Cola	3,50 €	Minute Maid Orange	3,60 €
Coca-Cola Zero Sugar	3,50 €	Minute Maid Apple Cherry	3,60 €
Fanta orange	3,50 €	Minute Maid Multivitamins	3,60 €
Sprite	3,50 €	Jarr Kombucha Ginger Bio 33cl	5,00 €
Chaudfontaine (eau plate/plat water)	3,30 €	Jarr Kombucha Fruit Passion Bio 33cl	5,00 €
Chaudfontaine (eau pétillante/bruisend)	3,30 €	Nordic Mist Tonic water	3,60 €
Fuze Tea Lemon (pétillant/bruisend)	3,50 €	Nordic Mist Agrumes	3,60 €
Fuze Tea Peach Hibiscus	3,50 €	Nordic Mist Bitter lemon	3,60 €
Fuze Tea Mango Chamomile	3,50 €		



Boissons chaudes / Warme dranken

Café (origine Papouasie) / Koffie (Papoea)	3,90 €	Thé / Thee	3,50 €
Café décaféiné / Cafeïnevrij	3,90 €	Chocolat chaud / Warme chocolade	5,50 €
Espresso	3,90 €	Thé Matcha	5,50 €
Capuccino	4,10 €	Matcha Laté	5,90 €
Latte macchiato	5,50 €	Irish Coffee	9,90 €

PROVINCE DE NAMUR

ABBAYE DE MAREDSOUS

29/06 > 31/08/2025

EXPOSITION TENTOONSTELLING

DE JOSEPH GILLAIN À JIJÉ...
SUR LES TRACES NAMUROISES D'UN ARTISTE WALLON

VAN JOSEPH GILLAIN TOT JIJÉ...
IN DE VOETSPOREN VAN EEN WAAELSE KUNSTENAAR UIT HET NAAMSE GEWEST

Dans le cloître de l'église abbatiale.
In de kloostergang van de abdijkerk.
Accès libre / Gratis toegang

Maredsous

www.maredsous.com / events@maredsous.com

Véritable HOUBLON DE MAREDSOUS

Est. 2022

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE HOUBLONNIÈRE LORS DE NOS VISITES GUIDÉES GUSTATIVES !

ONTDEK ONZE NIEUWE HOPKEKERIJ TIJDENS ONZE SMAAKRONDELEIDINGEN!

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** 21,50 €
Fromages de Maredsous, pâté à la bière et saucisson à la bière

Plateau de charcuteries 27,00 €
Pâté au fromage, terrines, saucisson, jambon fines-herbes

Plateau du terroir **3** 42,00 €
Fromages régionaux (Falaën, Maredsous), charcuteries régionales (boeuf & jambon fumés), boulettes à l'escavèche, crackers de notre boulangerie, chips de chez Lucien, pâté maison à la bière, rilette de terroir, noix, raisins & pain de notre boulangerie

Plateau mixte **4** 40,00 €
Fromages de Maredsous, charcuteries fines et accompagnements

ONZE SCHOTELS 'OM TE DELEN'

geserveerd met brood en garnituren

2 Schotel van Maredsous
Maredsoukazen, bierpaté en bierworst

Charcuterieschotel
Korstpaté, terrines, worst, fijne kruiden ham

3 Streekschotel
Schotel met streekproducten, regionale kazen (Falaën, Maredsous), regionale vleeswaren (gerookt rundvlees en ham), balletjes in escavèche-saus, crackers van onze bakkerij, chips van Lucien, huisgemaakte paté en paté met bier, rilette van streekproducten, noten, rozijnen en brood van onze bakkerij.

4 Gemengde schotel
Kazen van Maredsous, fijne charcuterie en garnituur



SALADE

Salade du moment 17,90 €
Salade fraîcheur, jambon fumé de nos Ardennes, dés de fromage de Maredsous, olives, grissinis et vinaigrette du moment accompagnée de pain des moines



SALADE

Salade van het moment
Verse salade, gerookte Ardeense ham, Maredsous kaasblokjes, olijven, grissini en vinaigrette van het moment geserveerd met abdijsbrood



TARTINES

Tartines mixte fromage de Maredsous et jambon d'Ardenne avec accompagnements **5** 9,70 €

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

Bagels de notre boulangerie **6** 12,00 €
garni de fromage fines-herbes de Maredsous, de jambon d'Ardennes, tomates, vinaigre balsamique, salade fraîcheur

BOTERHAMMEN

5 Boterhammen met Maredsouskaas en Ardeense ham en garnituur

Boterham Maredsouskaas fijne kruiden, met garnituur

6 Bagels uit onze bakkerij
belegd met fijne kruidenkaas van Maredsous, Ardeense ham, tomaat, balsamico en verse salade

A GRIGNOTER

Planche saucisson (chasseur) avec accompagnements 8,00 €

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 onze medewerkers aanspreken.



LE COIN FRAÎCHEURS DU MOMENT

VERSE SCHOTELS VAN HET MOMENT

Carpaccio de Boeuf, tomates séchées, salade fraîcheur, parmesan et pain de notre boulangerie 16,00 €
Rundercarpaccio, gedroogde tomaten, verse salade, parmezaanse kaas en brood van onze bakker

Ardoise de saumon fumé accompagné de sa salade de boulghour, salade fraîcheur, citron, sauce raifort & pain de notre boulangerie 23,00 €
Gerookte zalm met bulgursalade, verse salade, citroen, mierikswortelsaus en brood van onze bakker

Salade de Boulghour et ses aiguillettes de poulet 17,00 €
Bulgursalade met kipreepjes

Sans aiguillettes : -3,00 €
Zonder kipreepjes



NOS PLAISIRS SUCRÉS DE NOTRE BOULANGERIE ZOETE LEKKERNIEN VAN ONZE BAKKERIJ

Gaufre de Bruxelles au sucre 6,70 €
Brusselse wafel met suiker

Gaufre de Bruxelles Chantilly 7,70 €
Brusselse wafel met slagroom

Café gourmand 11,70 €
Café (origine Papouasie) accompagné de 5 mignardises
Gourmetkoffie
Koffie (herkomst Papoea) geserveerd met 5 zoete hapjes

Bière gourmande 14,20 €
Bière du Moment 33cl accompagnée de 5 mignardises
Gourmetbier
Bier van het moment 33cl geserveerd met 5 zoete hapjes

Dessert du moment 6,70 €
Dessert van het moment



NOS DOUCEURS GLACÉES ONZE IJSSPECIALITEITEN

Dame blanche avec chocolat chaud 11,00 €
Dame blanche met warme chocolademelk

Coupe Brésilienne 11,00 €
Coupe brésilienne

Coupe Fraise 11,00 €
Aardbeienkoupe

Gaufre Mikado, 1 boule de glace vanille, Chantilly, chocolat chaud, 10,70 €
Wafel Mikado met slagroom, warme chocolade en een bolletje vanille-ijs



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

De rest van het menu: bubbels, wijnen, sterke dranken en cocktails

Nos bulles / Onze bubbels

CAVA

Verre / Glas 7,00 €

CHAMPAGNE

Champagne Daniel Dumont

Bouteille / Fles 45,00 €

Nos vins / Onze wijnen

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 - kaasschotel

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 11,50 €

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 11,50 €

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

Servi 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) 9,90 €

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: rijping in Amerikaanse eiken vaten (Bourbon) gevolgd door afwerking in Franse eiken vaten (Chardonnay)

GIN VALÉO Floral / Floraal

Calm & serenity 11,50 €

Infusion de fleurs sauvages

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

Infusie van wilde bloemen

In een gin-tonic cocktail met muntblad en sinaasappelschijfje



MULE ÉLIXIR DES MOINES

BIO 11,50 €

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 9,00 €

Servi pur avec citron et feuille de menthe

Puur geserveerd met citroen en muntblaadje



GIN AÉQUATIS Fruité / Fruitig

Balance & well-being 11,50 €

Infusion de bourgeons d'arbres et sapins

En cocktail gin Tonic, tranches de concombre, branches de thym

Infusie van dennenappel

In een gin-tonic cocktail, plakjes komkommer, takjes thym

GARDEN HONEY MALT

LIQUEUR (Bio Organic) 8,50 €

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

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



Alcools / Sterke dranken

Vodka Dada Chapel Bio 9,00 €

BRhum Aged brun Dada Chapel 9,00 €

Mocktail

Dada Chapel Spritz Spectaculaire 0% 6,00 €

Dada Chapel 0 %, tonic

* PHOTOS : Suggestion de présentation
FOTO'S: Suggesties voor presentatie



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

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

SOUVENIRS

NEW Tablier de brasseur
Brouwers schort



59,90€

Casquette en coton Beechfield
Beechfield katoenen pet



17,50€



49,50€

Coffret cadeau Maredsous Distillery
Geschenkverpakking Maredsous Distillery

7,95€

Maredsous Blonde Blond
6,5% 75cl



4,50€
Verre calice 33cl
Kelkglas 33cl



Planche à fromage
Kaasplankje



12,50€

NEW Essuie de cuisine
Keukendoek



39,50€



5,50€



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

18,75€

NEW Plaid de Jardin
Tuinplaid

Sac isotherme
Isotermische tas

9,90€

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.

Moyen/Gemiddeld

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	



“Le fromage de Maredsous® reflète nos valeurs de tradition, de générosité et d'accueil, offrant à chaque visiteur le meilleur de notre savoir-faire authentique.”

Camille Brialon, Responsable des fromages Maredsous

TOUT SAVOIR SUR LES FROMAGES MAREDSOUS



HISTOIRE DE LA MARQUE

Pour nourrir les pèlerins affamés qui venaient se reposer à l'Abbaye de 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.

DANS LES COULISSES DE L'ABBAYE

Pour partager notre histoire et notre savoir-faire, nous avons récemment tourné notre nouvelle publicité télévisée au cœur de l'Abbaye. Ce lieu chargé d'histoire se révèle être le décor idéal pour mettre en lumière l'authenticité et le goût de l'accueil qui imprègnent nos fromages.

Découvrez ci-dessous deux photos de ce tournage exceptionnel en immersion avec les moines, un moment où passé et présent se rencontrent pour célébrer notre héritage avec modernité.

LES FROMAGES DE MAREDSOUS

Depuis ses origines, la marque Maredsous se veut l'allié de toutes les tablées, restant fidèle à ses valeurs fondamentales de tradition, de générosité et d'accueil, qui ont forgé sa notoriété. Bien que l'activité fromagère ait été cédée, les moines de l'Abbaye veillent à ce que ces valeurs continuent de résonner à travers chaque produit.

Au fil des décennies, l'héritage des maîtres affineurs a donné naissance à une gamme variée de fromages : des tranches, du fromage à tartiner dans les années 90, puis le fagotin en 2003. Résolument tourné vers l'avenir, tout en restant ancré dans son passé, le fromage de l'Abbaye de Maredsous a su conquérir une place de choix dans le patrimoine

gastronomique belge, reflétant à la fois le savoir-faire et la volonté de rester accessibles à tous.



Le saviez-vous ?

Lors d'une visite guidée, vous pouvez visiter le **Petit Musée de la Fromagerie** pour découvrir les secrets de l'affinage traditionnel et l'histoire des fromages de Maredsous®.

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 croûte 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 croûte 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.



AGENDA

Nos principaux événements à venir en 2025 Onze belangrijkste evenementen in 2025

EXPOSITION	29/06 ▶ 31/08/2025	TENTOONSTELLING
DE JOSEPH GILLAIN À JIJÉ... / VAN JOSEPH GILLAIN TOT JIJÉ... www.maredsous.com		
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	FOLKLORE & GASTRONOMIE
JOURNÉE DES CONFRÉRIES / DAG VAN DE BROEDERSCHAPPEN 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



Partez à la **chasse aux trésors** et (re-)découvrez Maredsous et ses environs

Vertrek op **schattenjacht** en (her)ontdek Maredsous en haar omgeving



Une nouvelle façon de visiter Maredsous
Een nieuwe manier om Maredsous te bezoeken



Une activité **familiale ou de groupe**, adaptée aux petits comme aux grands
Familie- of groepsactiviteit, voor volwassenen en kinderen



Des parcours disponibles gratuitement
24h/24, 7J/7
Parcours gratuits toegankelijk **24/7**

www.totemus.com



Scannez-moi avec votre smartphone
Scan me met uw smartphone



VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE ! DEEL UW MENING MET ONS!



AVIS
EN LIGNE
FR

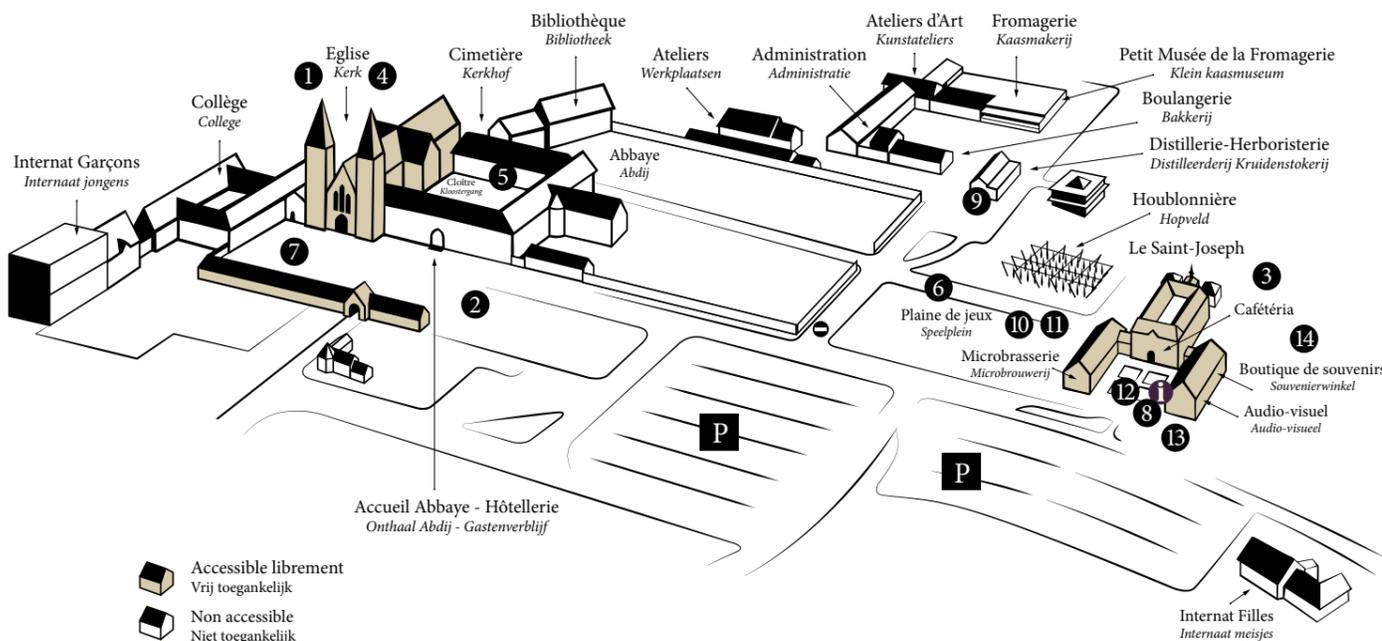


ONLINE
MENING
NL



Que faire à Maredsous?

1. Visiter la basilique
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 basiliek
2. Wandel in de omgeving van de abdij
3. Proef onze specialiteiten
4. Woon een religieuze dienst bij
5. Houd een spirituele retraite
6. Ga naar de speeltuin
7. Bekijk onze permanente tentoonstelling
8. Volg één van onze rondleidingen
9. Bezoek de Distilleerderij Kruidenstokerij
10. Ontdek de microbrouwerij
11. Proef de «Maredsous van het Moment», in de microbrouwerij gebrouwen
12. Neem een pauze op het terras
13. Vraag een gratis wandelkaart aan en verken de omgeving
14. Vind jouw gading in onze winkel
15. Neem deel aan één van onze vele evenementen
16. ...

MICRO BRASSERIE | Maredsous |
Food • Drinks • Holy Beers

Lundi au jeudi : de 11h00 à 19h00
Vendredi : de 11h00 à 22h00
Samedi : de 10h00 à 22h00
Dimanche : de 10h00 à 20h00

Van 11 tot 19u van maandag tot donderdag
Van 11u tot 22u op vrijdag
Van 10u tot 22u op zaterdag
Van 10u tot 20u op zondag

Le Saint-Joseph
MAREDSOUS

En semaine, de 11h00 à 18h00
Le week-end, de 10h00 à 19h00
Van 11u tot 18u op werkdagen
Van 10u tot 19u in het weekend

Rue de Maredsous, 11
B 5537 Denée - Anhée

www.tourisme-maredsous.be

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.

