



MICRO BRASSERIE | Maredsous

Food + Drinks + Holy Beers

EMPORTEZ-MOI!
NEEM ME MEE!

VENDREDI & SAMEDI
VRIJDAG & ZATERDAG
→ 22.00



Edition/Editie **OS**

Hiver/Winter 2025

Edit. Abbaye de Maredsous asbl

www.tourisme-maredsous.be

TARIF
TARIEF **P. 4**

SOMMAIRE/OVERZICHT

Editorial.....	1
Hoofdartikel	
Nos visites guidées.....	1
Onze rondleidingen	

Basilique 2030	2
Basilek 2030	
Faire un don	2
Een gift doen	

La Microbrasserie.....	3
De microbrouwerij	
Les bières de Maredsous.....	3
De Maredsousbieren	
Tarif des boissons.....	4-5-6
Drank tarief	
Bon appétit!.....	5
Smakelijk!	
Le fromage de Maredsous.....	7
Maredsouskaas	
Le premier festival de concerts de Noël.....	8
Het eerste kerstconcertfestival	
Calendrier de Maredsous.....	8
Maredsous kalender	
Que faire à Maredsous?.....	8
Wat te doen in Maredsous	
Plan de Maredsous.....	8
Plattegrond van Maredsous	

Il est né à Bethléem, déposé dans une mangeoire, car il n'y avait pas de place dans la salle commune... **C'est Noël!**

Depuis plus de deux mille ans, cette naissance émerveille le monde, ouvre les cœurs, illumine les regards des petits comme des grands, et fait germer la paix pour tous.

En ce temps béni, je vous souhaite la joie qui donne sens à la vie, l'amour qui réchauffe le cœur, la lumière qui éclaire les yeux, et la paix pour vos familles. Comme le rappelle le pape François, ne laissons pas nos préoccupations, même légitimes, nous voler Noël.

Ne laissons pas l'essentiel nous échapper : l'Enfant qui vient de naître, Jésus.

Cherchez-Le et vous Le trouverez. Il vous attend dans la crèche, comme celle de Maredsous, au cœur des familles. Il se révèle dans les chants et les concerts de Noël qui élèvent l'âme, dans votre communauté où des frères et des sœurs écoutent Sa Parole douce et forte, exigeante et pleine de miséricorde. Il se manifeste dans le visage des plus pauvres, avec lesquels Il s'est

identifié pour toujours, Lui qui est Dieu fait homme et s'est fait le plus petit d'entre nous.

Vous trouverez aussi l'Esprit de Jésus au plus profond de votre cœur, là où l'on dépasse les apparences et les réflexes trop humains.

Alors votre cœur goûtera la joie des enfants : la joie immense d'aimer et d'être aimé.

Et si Jésus vous semble encore lointain, tournez-vous vers Marie, sa Mère. Son amour est aussi pour vous. Elle vous attend, comme elle a attendu son Fils avant et après sa naissance.

Car Il est né d'une femme, comme vous et moi.

La communauté de moines de Maredsous et moi-même vous souhaitons un Joyeux Noël, un Noël plein de foi, de lumière et d'espérance pour chacun de vous!

+ Père François Lear o.s.b.
Abbé de Maredsous

Hij werd geboren in Bethlehem en neergelegd in een voederbak, omdat er geen plaats was in de herberg... **Het is Kerstmis!**

Al meer dan tweeduizend jaar verbaast deze geboorte de wereld, opent ze vele harten, verlicht ze de ogen van jong en oud, en laat ze voor iedereen vrede ontkiemen.

In deze gezegende tijd wens ik u de vreugde die zin geeft aan het leven, de liefde die het hart verwarmt, het licht dat de ogen verlicht, en vrede voor uw gezin. En zoals paus Franciscus het ons aanbeval: laten we toch nooit toestaan dat zorgen allerhande, hoe legitiem ook, ons het feest van Kerstmis ontfutselen.

Laten we het essentiële niet uit het oog verliezen: het pasgeboren Kind, Jezus.

Zoek Hem en u zult Hem vinden. Hij wacht op u in de kribbe, zoals in die van Maredsous of die van uw familie thuis. Hij openbaart zich in

kerstliederen en -concerten die de ziel verheffen, in uw gemeenschap waar broeders en zusters luisteren naar Zijn even zachte als krachtige Woord, veeleisend en tegelijk vol mededogen. Hij openbaart zich in het gelaat van de allerarmsten met wie Hij zich voor altijd heeft geïdentificeerd, Hij die God is maar mens werd en zich tot de kleinste onder ons heeft gemaakt.

U zult de Geest van Jezus ook vinden in het diepst van uw hart, daar waar we voorbijgaan aan de schijn en aan al te menselijke reflexen.

Dan zal uw hart de vreugde van de kinderen smaken: de immense vreugde die erin bestaat te beminnen en bemind te worden.

En als Jezus u toch nog ver weg lijkt, wend u dan tot Maria, zijn Moeder. Ook zij betoont u haar liefde. Zij wacht op u, zoals zij op haar Zoon heeft gewacht vóór en na zijn geboorte. Want Hij is geboren uit een vrouw, net als u en ik.

De monnikengemeenschap van Maredsous en ikzelf wensen u een vrolijk kerstfeest, een kerst vol geloof, licht en hoop voor u en de uwen!

+ Pater François Lear o.s.b.
Abt van Maredsous



RÉSERVATION
IMMEDIATE

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 : à 14h et à 15h30*

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



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 : om 14u en 15u30*

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

DÉCOUVREZ L'ABBAYE DE MAREDSOUS - ONTDEK DE ABDIJ VAN MAREDSOUS

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 congés scolaires : à 11h et à 16h*

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

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



SMAAKTOUR

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

Alle zaterdagen, zondagen, feestdagen en schoolvakanties : om 11u en 16u*

Inclusief proeverij : Brouwerspalet (4 bieren 15cl (of frisdrank) + portie kaas)

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

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, dimanche, jours fériés et congés scolaires : 11h30 et 15h00*

Et sur réservation (groupe 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 ans) : Gratuit
Enfant (14 à 17 ans) : 5€ + dégustation d'une infusion botanique	



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, zondagen, feestdagen en schoolvakanties : om 11u30 en 15u00*

En op afspraak (groepen 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 jaar) : Gratis	(14 tot 17): 5€ + een botanische infusie

Maredsous BASILIQUE BLONDE



**Dégustez une
Maredsous Basilique
et soutenez la rénovation
de notre basilique !**

En signe de solidarité et d'attachement au patrimoine de Maredsous, la brasserie Duvel Moortgat s'associe au projet Basilique 2030 à travers une initiative originale : la création d'une bière exclusive, baptisée Basilique et brassée à la Microbrasserie de Maredsous.

Légère et de caractère, cette bière incarne les valeurs de Maredsous.

Pour chaque verre de Basilique consommé à la microbrasserie de Maredsous — et, bientôt, dans le secteur horeca — l'entièreté des bénéfices sera reversée pour la rénovation de la basilique.

**Proef een Maredsous
Basilique en steun
de renovatie van onze
basiliek!**

Uit solidariteit en als blijk van gehechtheid aan het erfgoed van Maredsous sluit de brouwerij Duvel Moortgat zich aan bij het project Basilique 2030 met een origineel initiatief: de creatie van een exclusief bier, Basilique genaamd, gebrouwen in de microbrouwerij van Maredsous.

Dit lichte, maar karaktervolle bier verzinnebeeldt de waarden van Maredsous.

Voor elk glas "Basilique" bier dat in de Microbrouwerij van Maredsous – en binnenkort ook in de horeca sector – is gedronken, wordt de volledige winst gedoneerd aan de renovatie van de basiliek.

Soutenez le projet Basilique 2030 !

Don via la Fondation Roi Baudouin

- soit au BE10 0000 0000 0404
Communication structurée
+++ 623/4012/50010 +++
- soit via www.maredsous.com/donation
- soit via le QR code



 Fondation
Roi Baudouin
Agir ensemble pour une société meilleure



Don direct vers l'Abbaye

- soit BE41 7320 4358 7710
Communication :
Travaux basilique 489600
- soit via le QR code

Via une des bornes de don
installées dans la basilique
et dans le Hall du Saint-Joseph



Directe gift aan de Abdij

- op BE41 7320 4358 7710
Communicatie :
Travaux basilique 489600
- of via de QR-code

Via een 'donatiestaandertje'
in de basiliek
of de inkomhal van Sint-Jozef



Steun het project Basiliek 2030 !

Gift via de Koning Boudewijnsstichting

- op BE10 0000 0000 0404
Gestructureerde mededeling
+++ 623/4012/50010 +++
- of via www.maredsous.com/gift
- of via de QR-code

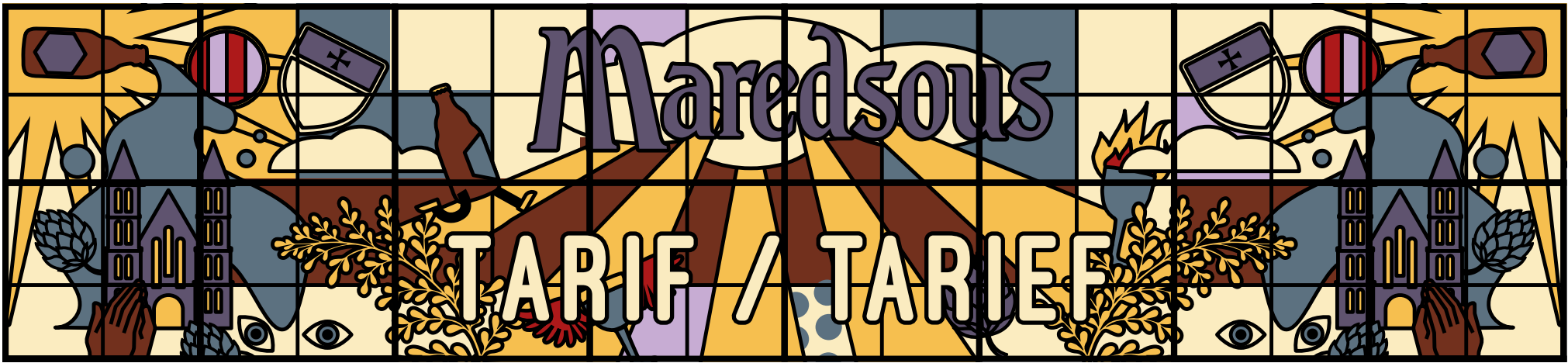
 Koning
Boudewijnsstichting
Samen werken aan een betere samenleving



Pour découvrir en détail le projet "Basilique 2030" qui a pour but la restauration complète de notre belle basilique, rendez-vous sur notre site web : www.maredsous.com



Neem een kijkje op onze website voor meer informatie over het project Basilique 2030, dat tot doel heeft onze prachtige basiliek volledig te restaureren. www.maredsous.com



Tarif au / Tarief vanaf 14/11/2025

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

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

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

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

Profitez-en vite car chaque bière est éphémère !



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

MAREDSOUS DU MOMENT

Ce sont nos bières brassées en édition limitée, uniquement pour Le Saint-Joseph & la Micro-brasserie. Nous vous les proposons donc en dégustation exclusive. Nos «Maredsous du Moment» sont 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 onze gelimiteerde bieren, exclusief gebrouwen voor het onthaalcentrum Saint-Joseph en zijn microbrasserie. Daarom bieden wij u een exclusieve degustatie aan. Onze «Maredsous du Moment» worden 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 6,50 €
50 cl 8,30 €

EXCLUSIEVE PROEVERIJ ENKEL

HIER!

NOS BIÈRES AU FÛT

ONZE TAPBIEREN



NEW

Maredsous Extra 6°

Servie Exclusivement à l'Abbaye de Maredsous !

Exclusief geserveerd in de abdij van Maredsous!

33 cl 5,20 €
50 cl 6,90 €

Maredsous blonde 6,5°

33 cl 5,20 €
50 cl 6,90 €

Maredsous brune 8°

33 cl 5,80 €
50 cl 7,30 €

Maredsous Triple 10°

33 cl 6,50 €
50 cl 8,30 €



Maredsous Basilique 33 cl
+ verre collector à emporter*
+ collector glas om mee te nemen* .. 21,50€

20€

* Après dégustation, nous vous remettons un verre neuf dans sa boîte collector

* Na de degustatie krijgt u een nieuw bierglas in zijn collector's box mee.

BIÈRES BOUTEILLES BIEREN OP FLES



Liefmans Fruitesse | 25 cl 4,80 €
Liefmans Peach | 25 cl 4,80 €
Maredsous 0,4% - N.A. | 25 cl 3,90 €
Liefmans fruitesse 0% - N.A. | 25 cl 4,80 €

75CL BOUTEILLES À PARTAGER FLESSEN OM TE DELEN

Accompagnée de son fromage / Met kaas

Maredsous blonde 6,5° | 75 cl 14,70 €
Maredsous triple 10° | 75 cl 16,80 €

NOTRE PALETTE



ONS FIJNPROEVERSPLANKJE

17€

Palette de dégustation (4x15cl)

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

Fijnproeversplankje (4x15cl)

Proefplankje met 3 Maredsousbieren (Blond, Bruin, Triple)

+ 1 Maredsousbier van het moment + kaas



7,1°

Maredsous CUVÉE DES CAVALIERS

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'agrumes 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.

33 cl 6,50 €
50 cl 8,30 €



Maredsous BASILIQUE BLONDE

7,3°

Une bière de fermentation haute, brassée avec des malts pâles, des houblons de l'abbaye, des écorces d'orange et un distillat de baies de genévrier, aubépine, noisetier et berce de la Distillerie Herboristerie de Maredsous. Cette alliance lui confère 7,3% vol., une robe jaune pâle, une amertume équilibrée et un nez complexe marqué par la baie de genévrier.

Een bier van hoge gisting, gebrouwen met pale mout, eigen hop (gekweekt op het abdijterrein), sinaasappelschillen en een distillaat van jeneverbessen, meidoorn, hazelnoten en berenklauwzaad van de distilleerderij-kruidenstokerij van Maredsous. Deze combinatie verschaft het bier een alcoholpercentage van 7,3%, een lichtgele kleur, een subtiële bitterheid en een gebalanceerd bouquet met een uitgesproken jeneverbes-aroma.

33 cl 6,50 €
50 cl 8,30 €



Maredsous BASILIQUE KERST NOËL

10°

Bière saisonnière de Noël de couleur marron foncé avec une 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, ...

33 cl 6,50 €
50 cl 8,30 €

Boissons chaudes/Warme dranken

Café (origine Papouasie)/ Koffie (Papoea) 4,00 €
Café décaféiné / Cafeïnevrij 4,00 €
Expresso 4,00 €
Capuccino 4,50 €
Latte macchiatto 5,70 €
Thé / Thee 4,00 €
Chocolat chaud / Warme chocolade 6,00 €
Thé Matcha 5,80 €
Matcha Latté 6,20 €
Irish Coffee 11,00 €

Softs / Frisdranken

Coca-Cola 3,60 €
Coca-Cola Cherry 3,60 €
Coca-Cola Zero Sugar 3,60 €
Fanta orange 3,60 €
Sprite 3,60 €
Jarr Kombucha Ginger Bio 33cl 5,20 €
Jarr Kombucha Fruit Passion Bio 33cl 5,20 €
Chaudfontaine | Eau plate ou pétillante/Plat of bruisend water
25cl 3,40 € | 50cl 4,50 € | 1L 8,00 €

Fuze Tea Lemon (pétillant/bruisend) 3,60 €
Fuze Tea Peach Hibiscus 3,60 €
Fuze Tea Mango Chamomile 3,60 €
Minute Maid | Orange 3,70 €
Minute Maid | Apple Cherry 3,70 €
Minute Maid | Multivitamins 3,70 €
Royal Bliss | Tonic water 3,70 €
Royal Bliss | Agrumes 3,70 €
Royal Bliss | Bitter lemon 3,70 €

Pour chaque verre de Basilique consommé, l'entièreté des bénéfices sera reversée pour la rénovation de la basilique.

Voor elk glas "Basilique" bier dat is gedronken, wordt de volledige winst gedoneerd aan de renovatie van de basiliek.

SPÉCIALITÉS* / SPECIALITEITEN*

NOS PLANCHES DE FROMAGE



Bloc Tradition Maredsous	9,00 €	Maredsous blok Tradition
Fagotin Maredsous	9,00 €	Maredsous Fagotin
Duo Bloc Tradition et Fagotin Maredsous 1	17,00 €	1 Duo Blok Tradition en Maredsous Fagotin

NOS PLATEAUX 'A PARTAGER'

servis avec pain et accompagnements

Plateau de Maredsous 2

Fromages de Maredsous, pâté à la bière
et saucisson à la bière

Plateau de charcuteries

Pâté au fromage, terrines, saucisson,
jambon fines-herbes

Plateau du terroir 3

Fromages régionaux (Falaën, Maredsous), charcuteries
régionales (boeuf & jambon fumés), boulettes à
l'escavèche, crackers salés, chips de chez Lucien, pâté
maison à la bière, rillette de terroir, noix, raisins &
pain de notre boulangerie

Plateau Saint-Joseph 4

Fromages de Maredsous, charcuteries fines
et accompagnements



TARTINES 5

Tartines mixte fromage de Maredsous et
jambon d'Ardenne avec accompagnements

Tartine de fromage de Maredsous aux fines
herbes, avec accompagnements

Bagels de notre boulangerie

garni de fromage blanc, caviar de tomate,
jambon fines herbes

A GRIGNOTER

Planche saucisson (chasseur)
avec accompagnements

Cornet de chips de Lucien
Paprika / Sel



ONZE KAASPLANKJES

ONZE SCHOTELS 'OM TE DELEN'

geserveerd met brood en garnituren

2 Schotel van Maredsous

Maredsouskazen,
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, rillette van
streekproducten, noten, rozijnen en brood van onze bakkerij.

4 Sint-Josef schotel

Kazen van Maredsous,
fijne charcuterie en garnituur

5 BOTERHAMMEN

Boterhammen met Maredsouskaas
en Ardeense ham en garnituur

Boterham Maredsouskaas fijne kruiden,
met garnituur

Bagels uit onze bakkerij

belegd met verse plattekaas, tomatenkaviaar
en fijne kruidenham

SNACKS

Worstplankje (droge worst)
met garnituur

Chips Hoorntje
Paprika / Zout

* 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.



LES PLAISIRS SUCRÉS DE NOTRE BOULANGERIE ZOETE LEKKERNIEN VAN ONZE BAKKERIJ

Verrine du moment, de notre pâtisserie 6,50 €
Glaasjes van het moment, van onze patisserie

Café gourmand* 12,50 €

Café (origine Papouasie)

Gourmetkoffie*

Koffie (herkomst Papoea)

Chocolat chaud gourmand* 12,50 €

Gourmetwarme chocolademelk*

Cappuccino gourmand* 12,50 €

Gourmetcappuccino*

Bière gourmande* 15,00 €

Bière du Moment 33cl

Gourmetbier *

Bier van het moment 33cl

* accompagné de 5 mignardises | geserveerd met 5 zoete hapjes

Dessert du moment
Dessert van het moment

8,00 €



Notre spécialité sucrée de Noël

Onze zoete kerstspecialiteit

Disponibile jusqu'au 31 décembre | Beschikbaar tot 31 december

Bûchette de Noël de la
boulangerie de Maredsous 8,00€

Kerststronkje van de bakkerij
van Maredsous



Maredsous BASILIQUE BLONDE

VERRE COLLECTOR

Offrez-vous ce verre de collection exclusif !

Savourez le savoir-faire des brasseurs tout en
contribuant à la restauration de notre basilique et à
la préservation d'un patrimoine unique.



15€

COLLECTOR GLAS

Gun uzelf dit exclusieve verzamelglas!

Geniet van het vakmanschap van onze brouwers
en draag tegelijk bij aan de restauratie van onze
basiliek en het behoud van een uniek erfgoed.

Nos vins / Onze wijnen

BLANC

La Petite Perriere
Sauvignon blanc 2024

Cépage / Druivensoort : Sauvignon Blanc
Conseil de dégustation : apéritif - fromage frais -salade
Proefadvies : aperitief - verse kaas - salade

Verre / Glas 6,00 €

Bouteille / Fles 30,00 €

Le vin de notre commune

Cuvée du Château de Bioul
Terre Charlot 2020 - 2021

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

Verre / Glas 8,50 €

Bouteille / Fles 39,00 €

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 8,00 €

Bouteille / Fles 38,00 €

Nos bulles / Onze bubbels

CAVA

Verre / Glas 7,20 €

CHAMPAGNE

Champagne Daniel Dumont

Bouteille / Fles 47,00 €

Alcools / Sterke dranken



Vodka Dada Chapel Bio 10,00 €

BRhrum Aged brun Dada Chapel 10,00 €

Mocktail



Dada Chapel Spritz Spectaculaire 0% 10,00 €

Dada Chapel 0 %, tonic

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..... 11,90 €

Infusion de plantes énergisantes

Infusie van verkwikkende planten

In een gin-tonic cocktail, gembersticks, schijfje limoen



GIN VALÉO *Floral / Floraal*

Calm & serenity 11,90 €

Infusion de fleurs sauvages

Infusie van wilde bloemen

In een gin-tonic cocktail met munt-blad en sinaasappelschijfje



GIN AÉQUATIS *Fruité / Fruitig*

Balance & well-being..... 11,90 €

Infusion de bourgeons d'arbres et sapins

Infusie van dennenknop

In een gin-tonic cocktail, stukjes komkommer, takjes tijm



GIN FIZZ INVICTUS *Sec / Droog*

Strength & power..... 11,90 €

Infusion de plantes énergisantes

Infusie van verkwikkende planten

⅓ Gin Invictus, ⅓ vers citroensap + suikersiroop
Aangevuld met bruisend water. Afgewerkt met een muntblaadje en een citroenzeste



SPRITZ FLEUR D'ÉLIXIR

BIO..... 11,90 €

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

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



EXPRESSO GARDEN HONEY

BIO..... 11,90 €

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.

Biologische moutlikeur geïnfuseerd met honing en kruiden uit de abdijtuinen, afkomstig van een distillaat van gecertificeerde biologische mouten.

⅓ Garden Honey - ⅓ sterke koffie, eventueel 1cl suikersiroop. Afgewerkt met 2-3 koffiebonen



MULE ÉLIXIR DES MOINES

BIO..... 11,90 €

Liqueur digestive biologique à base de plantes et d'herbes médicinales sauvages

Biologische digestieve likeur op basis van wilde geneeskrachtige planten en kruiden

In cocktails met Ginger Beer, citroen en muntblaadjes



GARDEN HONEY
MALT LIQUEUR
(Bio Organic). . . 9,00 €

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

SINGLE MALT
WHISKY

(Bio Organic). . . 9,00 €

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

ÉLIXIR DES MOINES BIO 9,00 €

Servi pur avec citron et feuille de menthe

Puur geserveerd met citroen en muntblaadje



MAREDSOUS
ABBÉY DISTILLERY



“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 ouvert les coulisses de l'abbaye afin d'y accueillir quelques invités pour un événement immersif. Ce lieu chargé d'histoire s'est révélé être le décor idéal pour retracer l'évolution des fromages Maredsous® et mettre en lumière l'authenticité et le goût de l'accueil qui font la renommée de nos fromages.

Cet événement était également l'occasion de faire découvrir la dernière nouveauté des Fromages Maredsous® : Le Maredsous Frais & Onctueux aux goûts nature et ciboulette. Un fromage à tartiner qui perpétue nos traditions tout en ouvrant de nouveaux horizons gustatifs pour la marque.

LES FROMAGES DE MAREDSOUS

Depuis ses origines, la marque Maredsous se veut l'alliée 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 en 1990, 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.



A vos agendas !

Dès le 14 novembre, nous aurons le plaisir de vous accueillir dans notre chalet au marché de Noël, afin de vous faire (re)découvrir et déguster nos délicieux fromages Maredsous® affinés à l'Abbaye !

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

ACCÈS GRATUIT

14/11 ► 21/12/2025

GRATIS TOEGANG

13^e MARCHÉ DE NOËL

Un Marché de Noël toujours renouvelé

13^e KERSTMARKT

Een altijd vernieuwde kerstmarkt

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



WWW.TOURISME-MAREDSOUS.BE

14/11 ► 04/01/2026

9^e PATINOIRE DE NOËL

Une patinoire de vraie glace !

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

Dernière entrée : 1 heure avant la fermeture - Laatste toegang: 1 uur voor sluitingstijd

WWW.TOURISME-MAREDSOUS.BE

9^e KERSTIJSBAAN

Een echte ijsbaan !

17.00 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

19/12/2025

9^e MAREDSOUS CHRISTMAS NIGHT TRAIL

Un des plus grand trails nocturnes de Belgique

WWW.TRAIL-MAREDSOUS.BE

9^e MAREDSOUS CHRISTMAS NIGHT TRAIL

Een van de grootste nachtelijke trails in België

20/12/2025

20^e MARCHÉ DES ABBAYES

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

WWW.DJALLES.BE

20^e WANDELTOCHT DER ABDIEN

25-20-13-6-4 KM parcours

24/12/2025 - 22:00

MESSE DE LA NUIT DE NOËL

WWW.MAREDSOUS.COM



KERSTNACHTMIS

25/12/2025 - 10:00

MESSE DE NOËL

WWW.MAREDSOUS.COM

KERSTDAGMIS

-> 31/01/2026

VISITES GUIDÉES & EXPOSITION

La Basilique Saint-Benoît, coeur de l'abbaye
Par Gérard Decoster, Historien de l'art

WWW.MAREDSOUS.COM

TENTOONSTELLING

De Sint-Benedictusbasiliek, het hart van de Abdij

Les horaires peuvent faire l'objet de modifications.
Pour préparer votre visite,
n'hésitez pas à visiter sur notre site.

WWW.TOURISME-MAREDSOUS.BE

Tijdschema's kunnen worden gewijzigd.
Om uw bezoek zo goed mogelijk
voor te bereiden, bezoek onze website.

DU 22 NOVEMBRE AU 12 DÉCEMBRE 2025 L'ABBAYE DE MAREDSOUS

PRÉSENTE

FESTIVAL de CONCERTS de NOËL

SAMEDI
19H00

22/11

Crypte de l'Abbaye de Maredsous

LAUS AETERNA

Octuur a cappella fondé par le Père Stéphane d'Oultremont

NATIVITAS

15€ | - de 18 ans : Gratuit

DIMANCHE
17H00

30/11

Crypte de l'Abbaye de Maredsous

ENSEMBLE VOCAL IMAGINE

Choeur mixte d'une trentaine de choristes de Mettet

IMAGINE NOËL

10€ | - de 18 ans : Gratuit

DIMANCHE
17H00

07/12

Crypte de l'Abbaye de Maredsous

STUDIO BAROQUE DE L'IMEP SOUS LA DIRECTION DE SOPHIE KARTHÄUSER

CHANTONS NOËL

10€ | - de 18 ans : Gratuit

VENDREDI
19H00

12/12

Basilique de Maredsous

AUGSBURGER DOMSINGKNABEN & B'ROCK ORCHESTRA

ORATORIO DE NOËL DE BACH

45€ • 50€
- de 16 ans : Gratuit

B'ROCK
ORCHESTRA

CHŒUR DES GARÇONS
DE LA CATHÉDRALE
D'AUGSBOURG

STEFAN STEINEMANN
chef d'orchestre

DANIEL JOHANNSEN
soliste ténor

LISANDRO ABADIE
soliste basse

SOLISTES DU CHŒUR
soprano & alto



TICKETS

INFOS & RÉSERVATIONS : MAREDSOUS.COM

CONCERT AU PROFIT DES TRAVAUX
DE RÉNOVATION DE LA BASILIQUE



Nous vous recommandons nos généreux partenaires sans lesquels nous ne pourrions pas vous offrir une si belle patinoire de vraie glace !

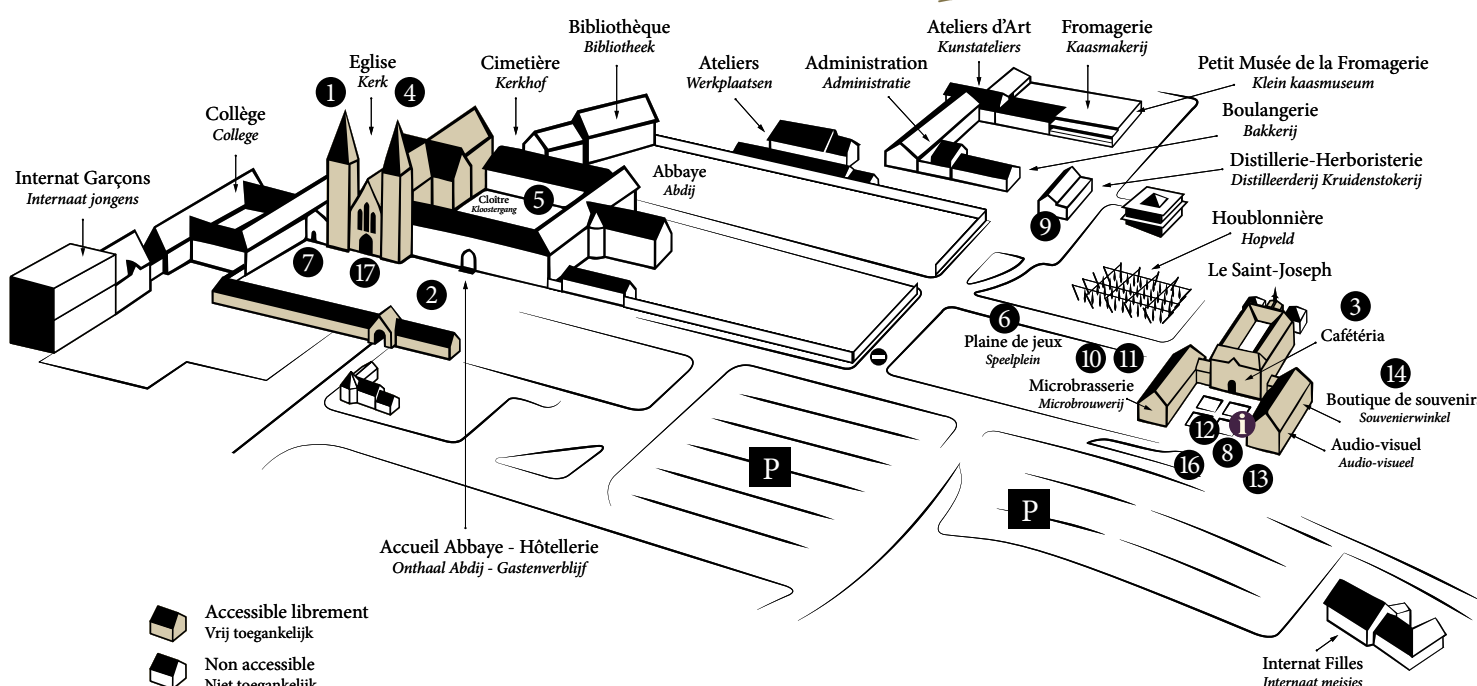
We adviseren onze gulle partners, zonder wie we jullie geen schitterende echte ijsbaan zouden kunnen bieden!



Que faire à Maredsous?

- Visiter la basilique
- Se balader aux environs de l'Abbaye
- Déguster nos spécialités
- Assister à un office religieux
- Faire une retraite spirituelle
- Aller à la plaine de jeux
- Voir notre expo permanente (150 ans)
- Suivre une de nos visites guidées
- Visiter la Distillerie-Herboristerie
- Découvrir la microbrasserie
- Déguster la «Maredsous du Moment», brassée à la microbrasserie
- S'installer en terrasse
- Demander une carte de promenade gratuite et partir à la découverte des environs
- Se faire plaisir dans notre boutique
- Participer à un de nos nombreux événements
- Partir à la chasse au trésor avec Totemus
- Faire une visite guidée de la Basilique...

VISITE SPÉCIALE
BASILIQUE 2030



Wat te doen in Maredsous?

- Bezoek de basiliek
- Wandel in de omgeving van de abdij
- Proef onze specialiteiten
- Woon een religieuze dienst bij
- Neem een spirituele retraite
- Ga naar de speeltuin
- Bekijk onze permanente tentoonstelling
- Volg een van onze rondleidingen
- Bezoek de Distilleerderij Kruidenstokerij
- Ontdek de microbrouwerij
- Proef de «Maredsous van het Moment», in de microbrouwerij gebrouwen
- Zit op het terras
- Vraag een gratis wandelkaart aan en verken de omgeving
- Veel plezier in onze winkel
- Neem deel aan één van onze vele evenementen
- Op schattenjacht gaan met Totemus...

MICRO BRASSERIE | Maredsous |

Food • Drinks • Holy Beers
Lundi au jeudi : de 11h00 à 19h00 (18h00 à p. de janvier)
Vendredi : de 11h00 à 22h00
Samedi : de 10h00 à 22h00
Dimanche : de 10h00 à 20h00
Van 11 tot 19u van maandag tot donderdag (18u vanaf januari)
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

