



MANUS



Zomer 2026

Editie 36

INHOUD

| | |
|----|----------------------|
| 1 | Zomerassortiment |
| 3 | Manus-klassiekers |
| 13 | Huwelijk |
| 15 | IJstaarten |
| 17 | Manus-ijssalon |
| 19 | ManusBisSta Stabroek |
| 21 | ManusBis Kapellen |
| 23 | Pralines |
| 31 | Takeaway |
| 32 | Ontbijtformules |



Glutenvrij



Lactosevrij



Suikervrij



Beste klant,

Het eerste lentezonnetje deed ons alvast proeven van wat er ons (hopelijk) nog te wachten staat: een zonovergoten zomer waarin we schaamteloos kunnen smullen van veel ijsjes. Het Manus-ijssalon opent dan ook bijna de deuren voor de start van wat alweer het vierde seizoen wordt. Niet alleen onze glacier brengt de zon tot bij u, ook onze patissiers zorgen met plezier voor frisse kleuren en smaken op het bord dankzij een gloednieuw zomerassortiment.

Pure ambacht, topkwaliteit en 100% huisbereid: onze afdelingen werken hard om deze kernwaarden te kunnen blijven garanderen. Zo nu en dan nemen we de tijd om ons assortiment kritisch onder de loep te nemen en bij te sturen waar nodig. Sommige items kregen dan ook een geheel nieuw jasje, voor andere beslisten we om ze uit het assortiment te halen. Maar niet getreurd, voor elk smakenpatroon blijft er wat wils.

Zonnebril op, zonnecrème in handbereik en een van onze nieuwste creaties in de hand: klinkt als de start van een topzomer, nietwaar?

Smakelijke groeten,

Herman, Emelie & Max



Zomerassortiment



De zon tot bij u brengen, onze patissiers weten ondertussen al goed met welke smaken en kleuren ze dat het best doen.

Welk gebakje zal het eerst op uw bord belanden?

Banane d'Or
Zanddeeg | hazelnoot
frangipane | banaan
4 pers.



Matcha
Krokante bodem | witte chocolademousse
| matcha | bergamot
1 pers.



Matcha
Krokante bodem | witte chocolademousse
| matcha | bergamot
4 pers.



Fraisier 2.0
Biscuit | vanillecrème | aardbei
4 pers.



Fraisier 2.0
Biscuit | vanillecrème | aardbei
1 pers.

Manus-klassiekers

Op de volgende pagina's vindt u onze Manus-klassiekers. Klassiek en herkenbaar wat de smaak betreft, maar met een unieke en verfijnde afwerking.



Mini-gebakjes

forêt noire | javanais | citron | martinique |
passie framboos | tartelette aardbei | meringue |
tartelette fruit |
nuts | tartelette framboos



Passie framboos
Passievrucht | framboos
1 / 4 / 6 / 8 pers.



Martinique
Pure chocolade 61% |
melkchocolade 39%
1 / 4 / 6 / 8 pers.
Vanaf 10 pers. in een vierhoek.



Javanais
Amandelbiscuit | mokka crème au beurre
1 / 4 / 6 / 8 pers.



Citron
1 / 4 pers.



Flan banane
4 pers.



Flan brésilienne
4 pers.



Biscuit
4 / 6 / 8 / 10 / 12 pers.
Vanaf 14 pers. in een vierhoek.



Biscuit met rood fruit
4 / 6 / 8 / 10 / 12 pers.
Vanaf 14 pers. in een vierhoek.



Biscuit met chocoladerand
4 / 6 / 8 / 10 / 12 pers.
Vanaf 14 pers. in een vierhoek.



Biscuit met marsepein
4 / 6 / 8 / 10 / 12 pers.
Vanaf 14 pers. in een vierhoek.



Peer frangipane
4 / 6 / 8 pers.



Rijsttaart
1 / 4 pers.



Appelcake | citroencake |
botercake | chocoladecake



Doosje: basilicum-limoen
| kokos | pistache-citroen
| tropical | cassis | vanille |
citroen-gezouten caramel



Bladerdeeg fruit
4 / 6 / 8 pers.



Croûte fruit
1 / 4 / 6 / 8 pers.



Bladerdeeg framboos
4 / 6 / 8 pers.



Croûte framboos
1 / 4 / 6 / 8 pers.



Bladerdeeg aardbei
4 / 6 / 8 pers.



Croûte aardbei
1 / 4 / 6 / 8 pers.



Barista
Koffie | dulcey 32%




Citron
Citroen | meringue



Rose
Roos | framboos | vanille



Zwaantje
Soesje | aardbei | framboos 



Martinique
Melkchocolade 39% |
pure chocolade 61%



Javanais
Amandelbiscuit |
mokka crème au beurre

Wist je dat...

...onze patissiers wekelijks
200 liter room & 500 liter melk
verwerken in hun creaties?





Croûte fruit | croûte framboos |
croûte aardbei



Chocomousse
Pure chocolade 61% | melkchocolade 39% |
caramel



Passie framboos
Passievrucht | framboos



Croûte banane
**Enkel op bestelling*



Tiramisu
Zusto



Meringue
Meringue | slagroom |
pure chocolade 61%



Biscuitje marsepein
Biscuit | slagroom |
rode vruchten

Save the date



Droomt u van een prachtige en op maat gemaakte bruidstaart? Dan bent u bij Manus aan het juiste adres. Wij zorgen met plezier voor de figuurlijke kers op de taart. Kom dus zeker eens langs in een van onze winkels en vraag vrijblijvend naar onze huwelijksfolder.

Daarnaast organiseert Manus door het jaar heen enkele huwelijksavonden waarbij onze patissiers u graag persoonlijk te woord staan en u naar hartenlust onze verschillende combinaties kan proeven. Trouwt u binnenkort en kan u niet wachten om uw bruidstaart mee vorm te geven? Stip dan alvast **17 mei of 30 augustus 2026** aan in uw agenda.*

*Inschrijven is verplicht en kan zowel telefonisch op het nummer 03 651 30 55 als in een van onze winkels.



IJstaarten

Vanille | bosvruchten
4 pers.



Chocolade | framboos
4 pers.



Griekse yoghurt |
gezouten caramel
4 pers.



Speculaas | koffie
4 pers.



Vanille | bosvruchten
4 pers.



Chocolade | framboos
4 pers.

Manus-ijssalon

Staat u al te popelen voor een bolletje ambachtelijk bereid room- of sorbetijs? Dan bevat deze pagina misschien wel hét leukste nieuws van dit magazine: vanaf juni ligt onze ijsschep namelijk weer voor u klaar! Onze authentieke Italiaanse recepten blijven we behouden, net zoals de versbereide wafels en pannenkoeken die ook van de partij zullen zijn. Met een vast assortiment boordevol pure klassiekers en wekelijks een unieke smaak, vindt ongetwijfeld elke ijsliefhebber wel z'n gading.

Benieuwd welke smaken onze glacier allemaal voor u in petto heeft? Vraag dan zeker naar onze ijsfolder of neem een kijkje op onze sociale mediapagina's.



Wat? Ambachtelijk gedraaid room- en sorbetijs, maar ook zelfgebakken wafels en verse pannenkoeken.

Waar? Manus Brasschaat.

Wanneer? In juni & september van 14u tot 18u, in juli & augustus van 14u tot 21u.*

***Beloofd mei een zonnige maand te worden? Dan zorgen we met plezier al wat vroeger voor de nodige verfrissing. Houd dus zeker onze socialemediakanalen in het oog.**





ManusBisSta

Warm, modern en net dat tikkeltje meer: ManusBisSta bevat alle elementen waarvoor Patisserie Manus bekend staat.

Ook in onze meest recente zaak in Stabroek starten we graag de dag met ons ruim ontbijtbuffet en een glaasje "Veuve Clicquot" champagne voor als het eens net iets meer mag zijn. Aansluitend kan u hier 's middags terecht voor een hartige lunch met een belegd broodje, gezonde salade of huisbereide kaaskroketten. Eindigen doen we graag in stijl met onze zoetigheden. Denk: een gebakje dat mooi gepresenteerd wordt op een dessertbord, een huisbereide pannenkoek of warme wafel.

Genieten geblazen!

Openingsuren:

- Ontbijt: tijdens de week kan u aanschuiven van **8u30 tot 12u**, in het weekend van **8u30 tot 10u30** en van **11u tot 13u**.

- Lunch & gebak: tijdens de week kan u komen genieten van **12u tot 17u**, in het weekend van **13u30 tot 17u**.*

*De laatste bestellingen worden opgenomen om 16u30.



ManusBis

ManusBis in Kapellen? Dat is culinair genieten van al het lekkers dat Patisserie Manus te bieden heeft in een stijlvol kader met prachtig uitzicht op een door groen omgeven terras.

En dat culinair genieten nemen we hier vrij serieus. Zo staat er elke ochtend een ruim ontbijtbuffet voor u klaar, zelfs met een glaasje "Veuve Clicquot" champagne indien gewenst. Maar daar stopt het niet bij. Aansluitend leggen onze chefs u ook graag 's middags in de watten. Onze gevarieerde lunchkaart bestaat uit enkele klassiekers zoals een huisgemaakte pasta of verse carpaccio. Daarnaast laten ze zich graag inspireren door seizoensgebonden producten en voorzien ze tevens volwaardige vis- en vleesgerechten. ManusBis zou natuurlijk ManusBis niet zijn zonder enkele heerlijke zoetigheden. De ideale ingrediënten dus om een gezellige middag af te sluiten met een warm kopje koffie (of thee) in de hand.

Openingsuren:

- Ontbijt: tijdens de week kan u aanschuiven van **8u30 tot 12u**, in het weekend van **8u30 tot 10u30** en van **11u tot 13u**.
- Lunch & gebak: tijdens de week kan u komen genieten van **12u tot 18u**, in het weekend van **13u30 tot 18u**.*

*De laatste bestellingen worden opgenomen om 17u.



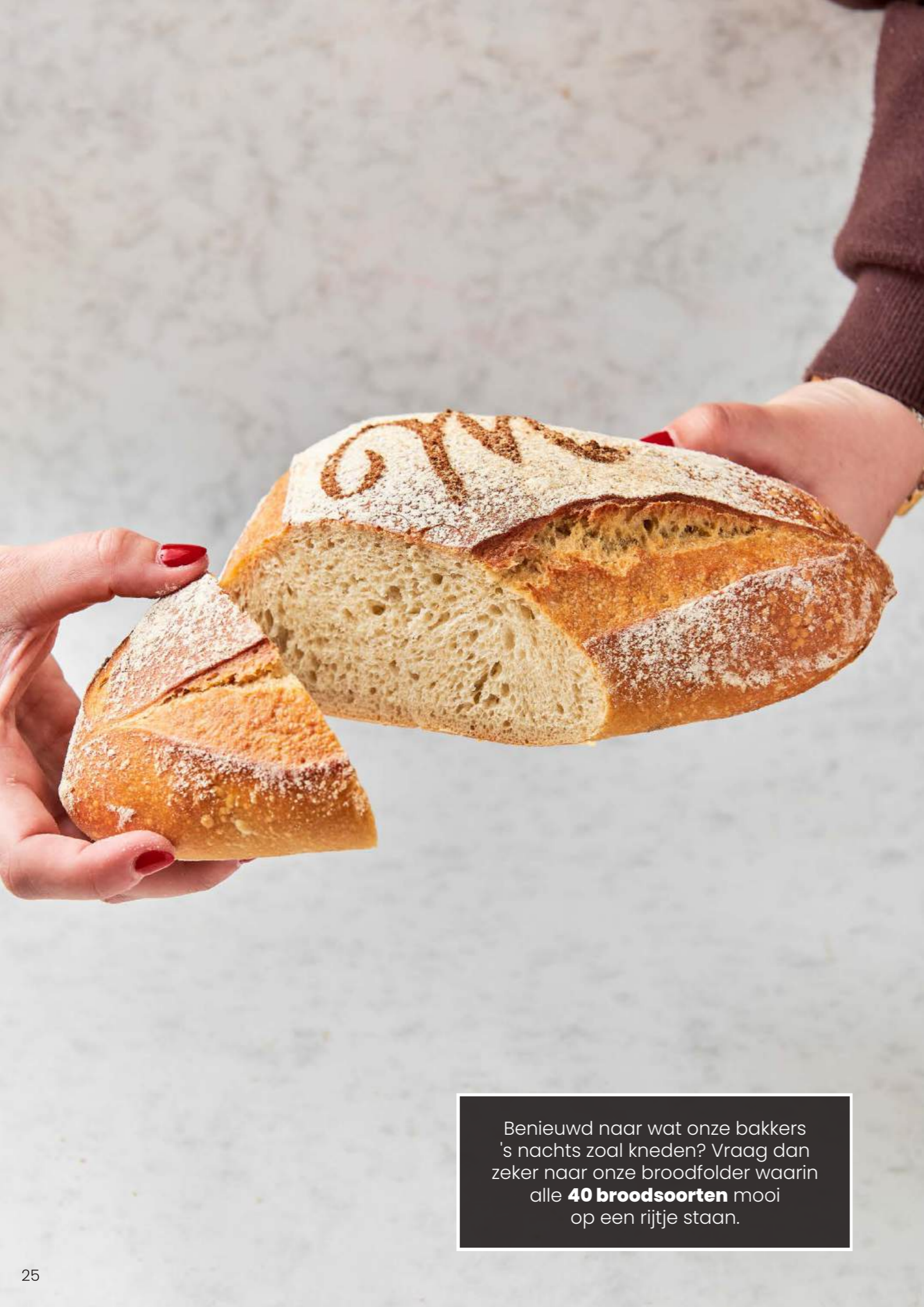


Pralines

Bij Manus staan 'topkwaliteit' en 'huisbereid' centraal. Onze pralines zijn daarom creaties die in eigen atelier en volgens authentieke recepten worden bereid. Al jarenlang kiezen we er bewust voor om enkel VALRHONA-chocolade te verwerken, een gerenommeerd chocolademerk dat vooral in sterrenrestaurants, gastronomische netwerken en door de meest innovatieve chocolatiers verwerkt wordt.



Verpakt per 9, 25 of 50 stuks.



Benieuwd naar wat onze bakkers 's nachts zoal kneden? Vraag dan zeker naar onze broodfolder waarin alle **40 broodsoorten** mooi op een rijtje staan.



Ambacht, kwaliteit en vakmanschap: voor minder gaan we niet bij Patisserie Manus. Ons team daagt zichzelf dan ook voortdurend uit door aan de slag te gaan met originele smaakcombinaties en de nieuwste technieken.

Blijft u graag op de hoogte van elk van onze creaties? Schrijf uzelf dan zeker in op onze **nieuwsbrief** en vang telkens als allereerste een glimp op van ons assortiment voor Moederdag, Vaderdag, communies en andere feestdagen waarbij een Manus-lekkernij wel op z'n plek is.



Pistolets

Bij een lekker ontbijt hoort een heerlijke, kraakverse pistolet, nietwaar? En omdat we bij Manus prat gaan op kwaliteit en versheid, zorgen we ervoor dat u op zaterdag- en zondagvoormiddag élk uur kan kiezen uit onze verschillende soorten verse pistolets.

Voor iedereen die er maar niet genoeg van krijgt, bakken we op zondag ook om 16u nog een nieuwe lading.

Tijdens de week voorzien onze bakkers telkens om 6u en om 10u versgebakken, krokante pistolets.

Plaat - Tijger - Keizer - Boter
- 9-granen - Grof - Vloer -
Maanzaad - Sesamzaad -
Lange broodjes - Mout -
Spelt - Peper & zout -
Noten & cranberries

Assortiment mini-pistolets

Charcuterie

Ambacht en kwaliteit, voor minder gaan we niet. Onze charcuterie wordt dan ook op ambachtelijke wijze bereid door lokale slagers, à la minute gesneden en zorgvuldig verpakt door het Manus-team.

Leuk detail: onze visslaatjes zijn volledig huisbereid. Keuze heeft u uit forelsla, garnaalsla of krabsla.



Receptiebroden

RECEPTIEBROOD MET 40 MINI-SANDWICHES (Voor 8 tot 10 pers.)

Belegd met vlees:
Hesp | kaas | préparé | kip curry | krabsla.

Belegd met vis:
Gerookte heilbot | gerookte zalm | krabsla | garnaalsla | forelsla.

RECEPTIEBROOD MET 40 MINI-KOFFIEKOEKEN

Onze receptiebroden zijn ook verkrijgbaar in de vorm van een hart, schildpad, beer of krokodil.



Warme hapjes



***Doosje:**
kaashapje |
spekhapje |
pizza | quiche |
garnaalhapje |
worstenbroodje |
croque

*De warme hapjes kunnen in z'n geheel opgewarmd worden.

Quiches

Onze chefs van ManusBis bereiden dagelijks een heerlijk assortiment van huisbereide quiches voor u.

Aangezien ze louter met seizoensgebonden groenten werken, varieert het aanbod tijdens de zomer- en wintermaanden.



Quiche lorraine
prei | spek

Quiche geitenkaas
geitenkaas | spinazie

Quiche Manus
wortel | bloemkool | gekruid gehakt

Quiche veggie
zongedroogde tomaten | broccoli |
paprika | aubergine | verse pesto

Quiche zalm
gerookte zalm | witloof

Takeaway

Thuis genieten van al het lekkers dat ManusBis te bieden heeft? Dat kan! Onze chef-koks bereiden wekelijks een heerlijk meeneemgerecht om thuis op te warmen. Een versbereide maaltijd in een handomdraai op tafel toveren, was nog nooit zo gemakkelijk.



Vermelde ontbijten zijn af te halen in Brasschaat, Kapellen en Stabroek of via thuislevering.

BASISONTBIJT (Voor 1 of 2 pers.)

Botercroissants | assortiment mini-pistolets | mini-sandwiches | assortiment mini-koffiekoekjes | rozijnenbrood | assortiment thee | assortiment charcuterie | smeerkaas | confituur | honing | choco | hoeveboter | vers seizoensfruit | vers geperst sinaasappelsap.

LUXE ONTBIJT (Voor 1 of 2 pers.)

Basisontbijt + gerookte zalm | flesje champagne | 4 mini-taartjes | assortiment pralines.

SPECIAAL ONTBIJT (Voor 1 of 2 pers.)

Basisontbijt + gerookte zalm | yoghurt.

JUNIOR ONTBIJT (Enkel voor 1 pers.)

Botercroissant | assortiment mini-pistolets | mini-sandwiches | assortiment mini-koffiekoekjes | donut | hespenworst | choco | vers geperst sinaasappelsap | kinderverrassing.





MANUS

Bredabaan 491, 2930 Brasschaat,
tel: 03 651 30 55

Open: di tot vr van 6u30 tot 18u;

za, zon- en feestdagen van 7u tot 18u

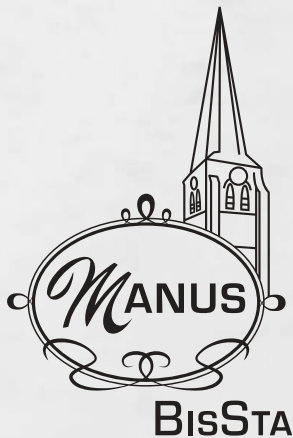
MANUS *bis*

Dorpsstraat 78, 2950 Kapellen,
tel: 03 665 46 16

Open: di tot vr van 6u30 tot 18u;

za, zon- en feestdagen van 7u tot 18u

*Ook met degustatie.



Dorpsstraat 30, 2940 Stabroek,
tel: 03 201 58 70

Open: di tot vr van 6u30 tot 18u;

za, zon- en feestdagen van 7u tot 18u

*Ook met degustatie.



Manus



Patisserie_manus



Manusbis_bissta



Patisserie_Manus

www.patisseriemanus.be - info@patisseriemanus.be