

MANUS

Winter '26 - '27

Editie 37

INHOUD

1 Winterassortiment

3 Manus-klassiekers

13 IJs

14 Pralines

15 Huwelijk

16 (High) Tea O'Clock

17 ManusBisSta Stabroek

19 ManusBis Kapellen

27 Takeaway

28 Ontbijtformules

Glutenvrij Lactosevrij Suikervrij






Beste klant,

Heuglijk nieuws! De Manus-familie is zopas een telg rijker geworden, want bakker Max en zijn vrouw Esther mochten namelijk begin oktober hun zoontje Noah verwelkomen. De opvolging is dus alvast verzekerd.

Met de geboorte van een nieuwste Manus-telg werd ook de start van een nieuw seizoen afgetrapt. En dat betekent maar een ding: nieuwe gebakjes & taarten. Onze patissiers vertaalden de bijhorende sfeer naar creaties waarin de herfst en de winter elkaar kruisen. Verschillende tinten bruin spelen daarbij de hoofdrol, want welke andere kleur ademt er nu meer die typische warmte & gezelligheid uit?

Zodus, zet uzelf een kopje dampende thee en trakteer uzelf op een gebakje van ons gloednieuwe assortiment. Van de ideale ingrediënten voor een knusse middag gesproken!

Smakelijke groeten,

Herman, Emelie & Max

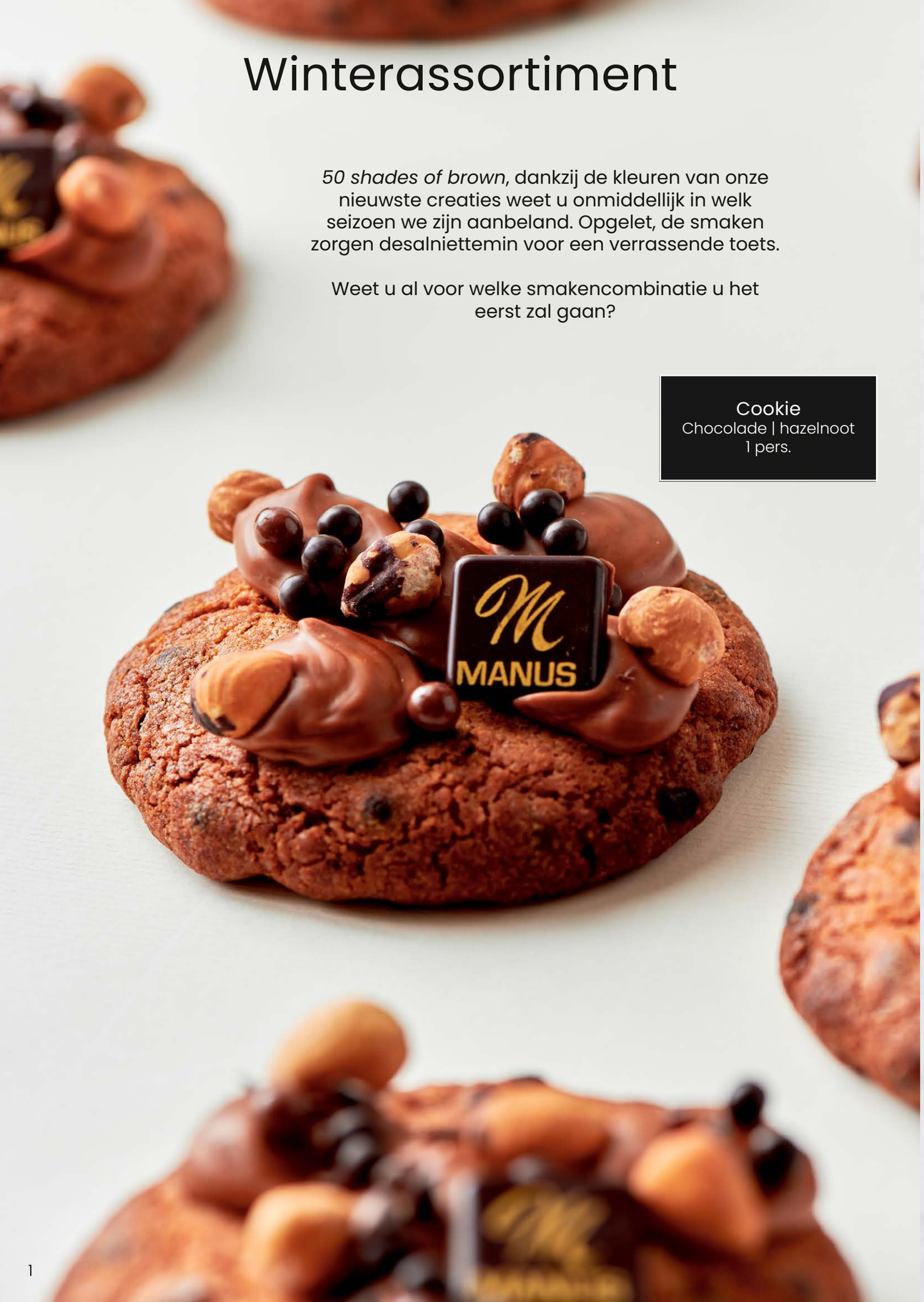


Winterassortiment

50 shades of brown, dankzij de kleuren van onze nieuwste creaties weet u onmiddellijk in welk seizoen we zijn aanbeland. Opgelet, de smaken zorgen desalniettemin voor een verrassende toets.

Weet u al voor welke smakencombinatie u het eerst zal gaan?

Cookie
Chocolade | hazelnoot
1 pers.





Noah
Peperkoek | vanille |
peer | jasmijn
1 pers.



Noah
Peperkoek | vanille |
peer | jasmijn
4 pers.



Carya
Dulcey | pecannoot |
passievrucht | mango
4 pers.



Carya
Dulcey | pecannoot |
passievrucht | mango
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: gezouten caramel | tiramisu | passievrucht | matcha-yuzu | framboos-kaneel | chocolade | vanille



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 u dat...

...het Manus-feestmagazine vanaf **07/12** verkrijgbaar is in al onze winkels?
Nog heel even geduld dus.

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

IJs

Een feestje op de planning staan en is de jarige een ijsfanaat? Weet dan dat onze glacier elke Manus-smaak ook in een op maat gemaakte ijstaart kan verwerken.*

*Enkel op bestelling verkrijgbaar.



Wist u dat...

...al onze smaken room- & sorbetijs ook verkrijgbaar zijn in handige takeaway potjes? Dat is het hele jaar door genieten geblazen.

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 gebruikt wordt.

Verpakt per 9, 25 of 50 stuks.

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 **21 februari, 23 mei of 29 augustus 2027** aan in uw agenda.*

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

(High) Tea O'Clock

Om de winterse zondagen op gepaste wijze invulling te geven, blijven we in ManusBisSta onze etagère bovenhalen. Gevuld met huisgemaakte zoute & zoete versnaperingen, afgewerkt met enkele scones en een kopje dampende thee (of koffie) ernaast, zorgt deze Engelse gewoonte namelijk voor dé perfecte invulling van wat wij begrijpen onder een gezellige zondag. Komt u er ook een keertje van genieten?





***In een notendop:**

• High Tea op z'n best: een assortiment van zoute & zoete lekkernijen.
• In ManusBisSta (Stabroek) van 14u tot 16u.
• € 37 p.p. - inclusief warme dranken à volonté.

***Enkel na reservatie.**
***Houd onze socialemediakanalen in het oog voor de volgende data.**

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.



Brood

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

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.

Sandwiches



Heeft u ze al zien blinken in uw favoriete Manus-winkel? Onze sandwiches met een laagje **VALRHONA-melkchocolade** onderaan zijn een van onze laatste nieuwe creaties. Lekker zo, met een beetje boter of als het écht met alle toeters & bellen mag zijn, choco.

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 niet alleen wekelijks een meeneemgerecht voor u, maar ook verse soep. Dankzij dagverse producten, varieert ons aanbod. Kom dus gerust ontdekken welke combinaties onze smaaktest met glans hebben doorstaan.

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.

MANUS
BISSTA

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