

Feestdagen 2026-2027

Editie 38

INHOUD

1 Kersttaarten

3 Kerstgebak

5 Kerstgeschenken

7 Glacerie / ijsbûchen

10 Nieuwjaar

11 Gebak / taarten

24 Nieuwjaarsontbijt

25 Kerstbroden

27 ManusBis / ManusBisSta

28 Takeaway

31 Driekoningen / winactie

32 Verloren Maandag

Glutenvrij Lactosevrij Suikervrij






Beste klant,

De Sint en zijn helpers hebben nog maar net onze contreien verlaten als de Kerstman al komt aanwaaien met zijn gevolg. En die brengt niet alleen een flinke portie gezelligheid met zich mee, maar ook heel wat lekkere dingen. Keuzestress gegarandeerd…

Al twee generaties lang hebben we de eer om samen met u de mooiste momenten van het jaar extra smaakvol te maken en dat is nu niet anders. We (lees: inclusief 3e generatie) wensen u dan ook een magisch mooie periode toe!

Tijdens de feestdagen zijn wij doorlopend open van 15/12 t.e.m. 03/01. Maandag 21/12, 28/12 en 11/01 zijn wij uitzonderlijk geopend.

Manus-tip: Noteer thuis alvast op een briefje wat u wenst te bestellen, dit verkort de wachttijden in de winkel.

Smakelijke groeten,

Herman, Emelie & Max

Maurice, Féline & Noah



Belangrijke info

Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen, vragen wij u om voor 24/12, 25/12, 26/12, 31/12 en 01/01 steeds uw bestelling **twee dagen** vooraf door te geven. Dit kan zowel via onze webshop als telefonisch of in een van onze winkels. Bovendien zijn we geopend van 07u tot 18u op deze dagen.

Kersttaarten

Geniet van een warme en vooral lekkere kerst!



Kerstroos
Roos | framboos | vanille
4 pers.

*Verkrijgbaar vanaf zaterdag 19 december.



Forêt noire
Chocoladebiscuit | pure chocolade 61% | vanille
1 / 4 pers.



Champagne
Biscuit | champagne | aardbei
1 / 4 pers.



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



Slagroom
Biscuit | slagroom | rode vruchten
1 / 4 pers.

Kerstgebak



Mini-bûche
voor smaken zie p. 2
1 pers.

Notenkraker
Passievrucht | framboos
1 pers.

Kerstgeschenken



MallowMen
Marshmallow | melkchocolade



Kerstboom
Melkchocolade | amandelrocher



Kerstbel
Huisgemaakte kogeltruffels

Glacerie



Bosvruchten | framboos
4 pers.



Tiramisu | koffie
4 pers.



Chocolade | speculaas
4 pers.



Vanille | gezouten caramel
4 pers.



IJsbox

Vanille | chocolade |
stracciatella | pistache |
gezouten caramel | passievrucht



Kerstbalgebakje
Pure chocolade 61% | vanille
1 pers.

Nieuwjaar

Kwestie van het nieuwe jaar in stijl af te trappen.



Nieuwjaarstaart
Dulcey | pecannoot | passievrucht | mango
4 pers.

*Verkrijgbaar vanaf woensdag 30 december.

Manus-klassiekers

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
Citroen | meringue
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.



Bladerdeeg fruit
4 / 6 / 8 pers.



Croûte fruit
1 / 4 / 6 / 8 pers.



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.



Bladerdeeg framboos
4 / 6 / 8 pers.



Croûte framboos
1 / 4 / 6 / 8 pers.



Peer frangipane
4 / 6 / 8 pers.



Rijsttaart
1 / 4 pers.



Bladerdeeg aardbei
4 / 6 / 8 pers.



Croûte aardbei
1 / 4 / 6 / 8 pers.

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.



Barista
Koffie | dulcey 32%



Citron
Citroen | meringue



Rose
Roos | framboos | vanille



Zwaantje
Soesje | aardbei | framboos



Martinique
Pure chocolade 61% | melkchocolade 39%



Javanais
Amandelbiscuit | mokka crème au beurre

Doosje: gezouten caramel | tiramisu | passievrucht | matcha-yuzu | framboos-kaneel | chocolade | vanille

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

Pralines

Wenst u uw werknemers te bedanken voor hun enthousiasme en inzet het afgelopen jaar, maar heeft u nog geen idee hoe? Manus weet gelukkig wel raad met een doosje huisbereide pralines in uw favoriete smaak, al dan niet gepersonaliseerd met uw bedrijfslogo. Als dat geen heerlijke (letterlijk) manier is om “dank je wel” te zeggen?

Pure ambacht, topkwaliteit en 100% huisbereid: al sinds het prille begin van Manus staan deze kernwaarden centraal. Onze pralines zijn dan ook creaties die in eigen atelier en volgens authentieke recepten worden bereid. Bovendien kiezen we er al jarenlang bewust voor om enkel het gerenommeerde chocolademerk VALRHONA te verwerken.



Pralines op maat (vanaf 20 stuks)
Vraag ernaar in één van onze winkels
of informeer via info@patisseriemanus.be.



Nieuwjaarsbroden

NIEUWJAARSBROOD 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.

NIEUWJAARSBROOD MET 40 MINI-KOFFIEKOEKEN

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



Nieuwjaarsontbijt (voor 1 of 2 pers.)

Naar goede gewoonte zetten we het nieuwe jaar feestelijk in met een glaasje champagne. Ook tijdens het nieuwjaarsontbijt mogen bubbels niet ontbreken. En omdat bubbels éxtra goed smaken op een volle maag, voorzien we een ontbijtmand vol lekkers voor u. Mini-pistolets, mini-koffiekoekjes, verse charcuterie, gerookte zalm, pralines, mini-taartjes en meer: you name it, het Manus-nieuwjaarsontbijt omvat het allemaal.

Ook van onze andere ontbijtformules (Basis-Speciaal-Junior) kan u blijven genieten tijdens de feestdagen. Tijdig bestellen is de boodschap!

Ontbijten kunnen afgehaald of geleverd (mits toeslag) worden aan huis.

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



Kerstbroden

Bij een lekker ontbijt hoort een heerlijke, kraakverse pistolet, nietwaar? En bij Manus vinden we dat die pistolet tijdens de feestdagen niet alleen feestelijk moet smaken, maar ook feestelijk moet ogen.

Onze bakkers hebben daarom hun creativiteit de vrije loop laten gaan en deze héérlijke kerstbroden voor u gecreëerd. Gegarandeerd lekker genieten tijdens de kerstbrunch dus!

Kerstboom
11 mini-pistolets

Vlecht
Wit of grof



Soep

Dat er minstens tien goede redenen bestaan om een kommetje dampende soep te eten, moeten we u misschien niet vertellen. Maar wist u dat er minstens evenveel redenen bestaan om uzelf te trakteren op een portie versgemaakte soep van Manus? Bereid met alleen maar kraakverse groenten, met respect voor de seizoenen en afgewerkt met een snuifje liefde door onze chefs van ManusBis*.

Tomaat met balletjes | Erwt met rookworst | Bloemkool met gerookte zalm

Manus-special: Mag het tijdens de feestdagen ook voor u ietsje meer zijn? Probeer dan zeker eens onze huisgemaakte kreeftenbisque.



*De huisbereide soep van Manus is verkrijgbaar per liter.

Uitzonderlijke openingsuren

ManusBis: Van 21 december t.e.m. 3 januari is ManusBis enkel open voor het ontbijt en dit van 08u30 tot 10u30 & van 11u00 tot 13u00. Op maandag 21 en 28 december is onze degustatieruimte in Kapellen uitzonderlijk geopend.

ManusBisSta: Van 21 december t.e.m. 3 januari is ManusBisSta open voor het ontbijt, de lunch en het dessert tot 16u00. Op maandag 21 en 28 december is onze degustatieruimte in Stabroek gesloten.

Takeaway

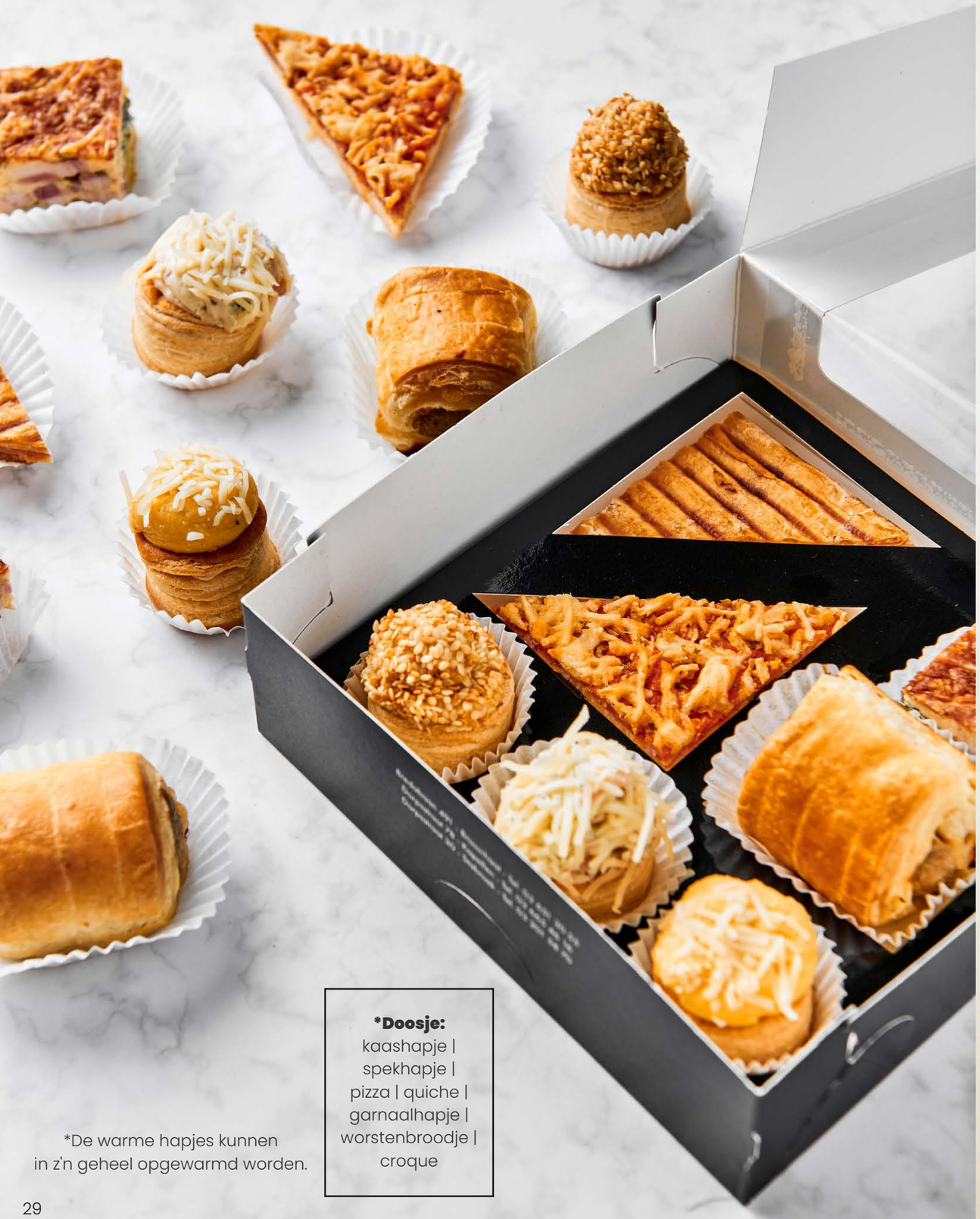
Thuis genieten van al het lekkers dat ManusBis te bieden heeft? Dat kan ook tijdens de eindejaarsperiode! Aangezien iedereen het wel eens verdient om de voetjes onder tafel te schuiven, hebben onze chef-koks een feestelijk vis- en vleesgerecht voor u bereid.

*Keuze heeft u uit:
Kalkoentournedos met gepofte krieltjes & jagersaus
Tongrolletjes met natuurpuree & preisaus

*Gelieve de gerechten één week op voorhand te bestellen.



Warme hapjes



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

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

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

Driekoningen

De traditie wil dat we op de 12e dag na Kerstmis een taart aansnijden in evenveel stukken als dat er mensen rond de tafel zitten.
Bent u de gelukkige die het porseleinen beeldje in uw stuk vindt? Dan krijgt u de Manus-kroon en wordt u prompt koning of koningin voor één dag!

Manus-winactie: Alsof de boon en de kroon nog niet genoeg zijn, doen we er een extra verrassing bovenop. En wat voor eentje: koop een driekoningentaart en win een juweel van **Mas Tu Vu** t.w.v. maar liefst € 1 500.





Driekoningentaart
Bladerdeeg | frangipane
4 pers.

Driekoningentaart appel
Bladerdeeg | frangipane | appel
4 pers.

*Verkrijgbaar van 02/01 t.e.m. 07/01.

Verloren Maandag (11/01)



Worstenbrood bladerdeeg

Appelbol bladerdeeg



Worstenbrood gistdeeg
– Enkel



Appelbol gistdeeg



Worstenbrood gistdeeg
- Dubbel
- Met witloof

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