

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

MANOIR DU LYS



SAISON 2025



Yvon & Stéphanie
Lebailly

Laure & Franck
Quinton

BIENVENUE AU
MANOIR DU LYS

“Esprit de Famille”

LE MANOIR DU LYS



LE MANOIR DU LYS VOUS ACCUEILLE

Le Manoir du Lys se prête à l'organisation de vos évènements privés : baptême, communion, repas de famille, anniversaire ou repas d'entreprise.

Toutes nos salles modulables et personnalisables s'adapteront à votre évènement.

Et pour profiter pleinement de celui-ci, privatisez la Maison !

Demande sur devis

CAPACITÉ D'ACCUEIL

NOS SALLES

Le Manoir Du Lys dispose de quatre salles majeures pour accueillir vos évènements, ainsi que des salons privatisables avec une capacité d'accueil jusqu'à 150 personnes.

Le Gadage	50 personnes
Le verger pommier	50 personnes
Gadage + verger pommier	150 personnes
Le salon Champignon	15 personnes

NOS EXTÉRIEURS

Notre parc de 3 hectares est parfait pour votre vin d'honneur, votre cocktail de bienvenue ou votre apéritif.

Notre Chef se prête au jeu de l'animation avec des stands de dégustation.



CAPACITÉ D'ACCUEIL

HÉBERGEMENT

Nous vous recevons au sein de nos chambres et pavillons sur le domaine du Manoir.

Nous mettons à votre disposition 22 chambres, 7 suites et un gîte de charme pour 8 personnes maximum.

Selon les saisons, les tarifs fluctuent.

CHAMBRES COZYS ET ÉLÉGANTES

Situées au 1er et 2ème étage de notre Maison, elles ont toutes leur propre décoration.

Possibilité de grand lit ou lits jumeaux.

CHAMBRES PRIVILÈGES

D'un grand confort, les chambres Privilège sont toutes situées au 1er étage, avec balcon ou terrasse.

PAVILLONS DES BOIS ET SUITES FAMILIALES

Situés en lisière de forêt, ils disposent d'une terrasse et d'un parking privatif, d'un salon et d'une salle de bain avec douche et baignoire. D'une surface de 45m², ils sont parfaits pour accueillir les familles jusqu'à 5 personnes.

Un pavillon des bois situé en rez-de-chaussée est accessible aux personnes à mobilité réduite

LA MAISON DES BOIS

Véritable gîte privatif, vous pourrez profiter pleinement d'une maison pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes.

Composé d'un salon, d'une cuisine, de 3 chambres, de deux salles de bains, mais aussi d'un espace extérieur face à la nature.



L'APÉRITIF

A LA CARTE

1 VERRE + 4 CANAPÉS PAR PERSONNE

Cocktail de Saison 17€

Cocktail du Manoir 17€

BOUTEILLE + 4 CANAPÉS PAR PERSONNE

Cidre Eric Bordelet 35€

Poiré Eric Bordelet 35€

Champagne Palmer & Co 70€

champagne billecourt 85€

(6 flûtes par bouteille)

LES CANAPÉS

SERVICE PLATEAU 4€/PIÈCE

Sucré ou salé, chaud ou froid

Variété au choix du chef selon la saison.

Notre conseil : 6 pièces minimum pour 1h30

ANIMATION

PRESTATION DE DECOUPE DE JAMBON

Animée par un membre de l'équipe de cuisine, savourez un délicieux jambon italien ou espagnol découpé à la minute devant vos convives.

FORFAIT MISE EN ROUTE: 250€ ET 3€ /PERSONNE



ANIMATION BRASERO

DURÉE 1 H

C'est en extérieur, que vous pourrez découvrir la cuisson de produits de qualité sur un brasero.

La cuisine est instantanée, réalisée par le Chef Franck Quinton et un membre de son équipe ; avec des produits de saison et locaux dans l'esprit signature de "nature et naturel" du Manoir du Lys.

MINIMUM 15 ADULTES

FORFAIT DE MISE EN ROUTE : 300€

3 PIÈCES DE MISE EN BOUCHE AU CHOIX : 21€/ADULTE

Exemples de mise en bouche selon la saison :

- **FOIE GRAS**

Girolles, Abricot

- **SAINT-JACQUES EN COQUE**

Ail noir, Citron Confit

- **THON À LA PLANCHA**

Épices

- **MAGRET DE CANARD**

Mûres, Framboises, Harissa

- **MINI BURGERS AUX CHAMPIGNONS**

La spécialité du chef !

POUR ACCOMPAGNER CET INSTANT...

NOS FORFAITS BOISSONS:

4 canapés / personne inclus dans ces forfaits

SUPÉRIEUR 29€

COCKTAIL MAISON

WHISKY

JUS D'ORANGE/ POMME

EAU (PLATE/ PÉTILLANTE)

PRESTIGE 39€

CHAMPAGNE BILLECART SALMON

WHISKY

JUS D'ORANGE/ POMME

EAU (PLATE/ PÉTILLANTE)



MENU GIROLLES

"CANTHARELLUS CIARIUS"

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

UNE ENTRÉE, UN POISSON OU UNE VIANDE ET DESSERT	68€
UN POISSON, UNE VIANDE ET DESSERT	78€
LES TROIS PLATS ET DESSERT	88€

LES ENTRÉES

Volaille fermière grillée et fumée / Haricots verts et bailey's
Foie gras de canard au pommeau de chez Huard / Petit navet aux fruits de la passion
Frvolité de lieu jaune à l'Aneth / Crémeux d'avocat au curry
Raviole de carabineros aux artichauts et wasabi / Jus aux crustacés

LES POISSONS

Bar confit aux herbes / Courgettes au safran de Normandie
Lotte pesto de Douglas / Celeri, shiitake et beurre fumé au hêtre
Homard Bleu en 1/2 ou entier travaillé à votre convenance (Supplément)

LES VIANDES

Selle d'agneau en persillade / Légumes des Maraîchers bio et jus au thym
Magret de canard / Pommes fruits de Calvados, épinards au beurre, sauce bon Normand
Filet de bœuf de race normande façon Wellington / Légumes farcis
Carré de veau lardé aux champignons / Légumes du moment

LES DESSERTS

Chocolat / Praliné noisettes et caramel au beurre salé
Entremet fruit exotique / Biscuit noix de coco et verveine
Blanc manger aux cèpes / Praliné à l'orange
Sablé confiture de lait aux agrumes et lierre terrestre

LES OPTIONS FROMAGES

- Sélection de nos fromages et salade : 17€ par personne
- L'Emulsion au Camembert de chez Gillot / Salade / Poire au vinaigre de cidre : 15 € par personne

LE MENU ENFANT -12 ANS

- Menu Petit Mousseron 16€ - Plat / Dessert
- Menu Mousseron 21€ - Entrée / Plat / Dessert

POUR DES GROUPES DE MINIMUM 15 ADULTES..
LES GARNITURES DE CERTAINS PLATS SONT SOUS RÉSERVES DE MODIFICATIONS SELON LES SAISONS.

LES BOISSONS DU REPAS

ACCORD METS ET VINS
pour l'ensemble de la table

FORFAIT CLASSIQUE 27€

VIN BLANC
VIN ROUGE
EAUX (PLATE/PÉTILLANTE)
CAFÉ OU THÉ

FORFAIT PRESTIGE 47€

VIN BLANC
VIN ROUGE
EAUX (PLATE/PÉTILLANTE)
CAFÉ OU THÉ

FORFAIT SUPÉRIEUR 37€

VIN BLANC
VIN ROUGE
EAUX (PLATE/PÉTILLANTE)
CAFÉ OU THÉ

A LA CARTE:

Rendez-vous obligatoire avec notre sommelier afin d'échanger autour de notre carte des vins et de composer votre sélection personnalisée

DROIT DE BOUCHON 20€/BOUTEILLE

Valable pour un groupe d'un minimum de 50 adultes



LE PETIT DÉJEUNER

Le Petit déjeuner continental composé de produits "faits maison" et régionaux.

Servi en buffet de 7h30 à 10h

Adulte: 22€

Enfants -12 ans: 11€

Enfants -6 ans: Offert



FORMULE BRUNCH

Viennoiseries, cakes, œufs brouillés, lard grillé, saumon fumé, terrine, charcuterie, viande froide et poisson froid, salade, fromages, fruits

Boissons: café / thé, eaux, jus de fruits, vins.

La formule brunch est possible a partir de 15 personnes.

Il est mis en place et servi en buffet de 10h30 jusque 13h30

Adulte : 65€

Enfant (-12 ans) : 30€

PERSONNALISATION

Nous vous proposons de nombreuses options personnalisables :

fleurs,
décoration,
menus,
accords,
etc.

notre équipe est à votre disposition pour créer et organiser votre événement

Merci de contacter le service commercial :
commercial@manoirdulys.fr
ou par téléphone 02.33.37.80.69



CONDITIONS DE VENTE

- **Réservation**

Les conditions générales de vente s'appliquent à toutes les prestations vendues par téléphone, par courrier et par mail.

Le fait de donner un numéro de carte bancaire à titre de garantie et/ou de verser un acompte engage le client envers l'hôtelier et implique son acceptation des conditions de vente.

Le preneur s'engage à restituer les lieux dans l'état où ils lui ont été livrés. Toutes dégradations matérielles feront l'objet d'une constatation des deux parties et d'une remise d'état identique par le preneur.

Le client devra également être garanti en « Responsabilité Civile » auprès d'une compagnie notoirement solvable, au terme de l'article 1382 et suivant du code civil couvrant les dommages qui pourraient être causés à l'immeuble et à ses abords, y compris parkings, aménagements, installations et autres biens appartenant au Manoir Du Lys.

- **Equipelement et manutention**

Lorsqu'à la demande du client, l'hôtel procure des équipements techniques et autres appartenant à des tiers, il agit au nom, par mandat et pour le compte du client organisateur. Le client est tenu à traiter ces équipements avec le plus grand soin et de les restituer correctement et en état de fonctionnement. Il dégage l'hôtel de toute responsabilité en égard aux revendications de tiers découlant de cette cession.

- **Assurance**

L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient et en particulier incendie et/ou vol, susceptible d'atteindre les objets ou le matériel apporté par le client à l'occasion de la manifestation.

CONDITIONS DE VENTE

- **Nos salons**

Au-delà de 15 personnes, nous vous proposons un salon particulier (Sans surcoût). Le client devra respecter les horaires convenus pour l'utilisation des salles et salons.

Tout dépassement sera facturé à la fin de la prestation.

Pour les déjeuners, le service est compris jusqu'à 16h00

Pour les dîners jusqu'à minuit.

Passé ces horaires, un supplément de 245 € par heure vous sera facturé.

Pour les soirées dansantes / animées : privatisation obligatoire, fermeture à 3h.

- **Choix du menu & Garantie des couverts**

Un menu unique pour l'ensemble de vos convives devra être choisi 8 jours avant la date du repas

Le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 3 jours avant la date du repas, c'est ce nombre sera retenu comme base de facturation.

Au-delà, les repas commandés mais non consommés seront facturés à 100%.

Merci de nous signaler les allergies et/ou régimes alimentaires particuliers nécessitant notre vigilance.

- **Apport d'aliments et boissons**

Il est par principe interdit d'apporter des aliments et des boissons. Seule une convention écrite, passée avec le service des banquets de l'hôtel permet de déroger à cette règle. Il est dans ce cas facturé un forfait destiné à couvrir les frais généraux.

CONDITIONS DE VENTE

- **Nos chambres**

Les chambres sont disponibles à partir de 16h et doivent être libérées avant 11h.

- **Acompte**

La confirmation « ferme et définitive » sera effective à réception de l'acompte.

Nous vous demandons un acompte de 50 %, pour toute réservation.

Si le paiement n'est pas effectué avec une carte bancaire nous vous demandons une empreinte à titre de garantie.

Le solde de la prestation sera à régler le jour de la prestation lors du départ.

- **Annulation**

L'annulation de réservation est effective à réception d'un e-mail ou courrier du client confirmant celle-ci.

La date de réception de la demande d'annulation (par mail, courrier, téléphone) sera la date retenue pour l'annulation.

Annulation sans frais à J-15 sous réserve de l'accord préalable de l'hôtelier.

Annulation entre 15 et 5 jours avant la manifestation : les prestations seront facturées à 50%

Annulation à moins de 5 jours avant la manifestation ou no-show : les prestations seront facturées à 100%

VOS CONTACTS

Le Manoir du Lys dispose d'une belle équipe de commerciales prêtes à vous renseigner sur toutes vos demandes !



STÉPHANIE LEBAILLY

Directrice commerciale

Vous accompagne dans toutes vos demandes et supervise le service



GABRIELLE MARLAND

Commerciale

Votre premier contact, elle met au point les meilleurs devis pour vous satisfaire au mieux.



MATHILDE DIEUDONNÉ

Assistante commerciale

Votre contact sur place, elle répond à toutes vos interrogations sur la logistique du Jour J.

NOS RÉSEAUX SOCIAUX

Instagram
@manoirdulys

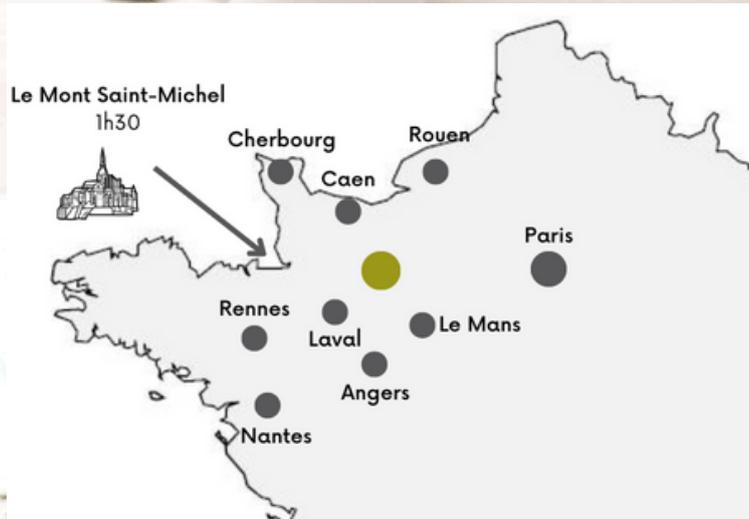


Facebook
@Le Manoir du Lys



Linkedin
@Le Manoir du Lys





Bagnoles de l'Orne
Normandie

En train :
2h30 de Paris

En voiture :
Caen > 1h15
Rennes > 1h30
Rouen > 2h
Angers 2h30

Afin d'établir un devis détaillé pour votre évènement d'exception
au Manoir du Lys contactez nous dès maintenant :

commercial@manoirdulys.fr ou au +33 (0)2 33 37 80 69

www.manoir-du-lys.fr

HÔTEL ★★★

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ ★

ROUTE DE JUVIGNY - LA CROIX GAUTIER - BAGNOLES DE L'ORNE

T. : +33 (0)2 33 37 80 69

CONTACT@MANOIRDULYS.FR