

VOTRE
MARIAGE
AU MANOIR DU LYS



SAISON 2025



Franck & Laure
Quinton

Yvon & Stéphanie
Lebailly

BIENVENUE AU
MANOIR DU LYS

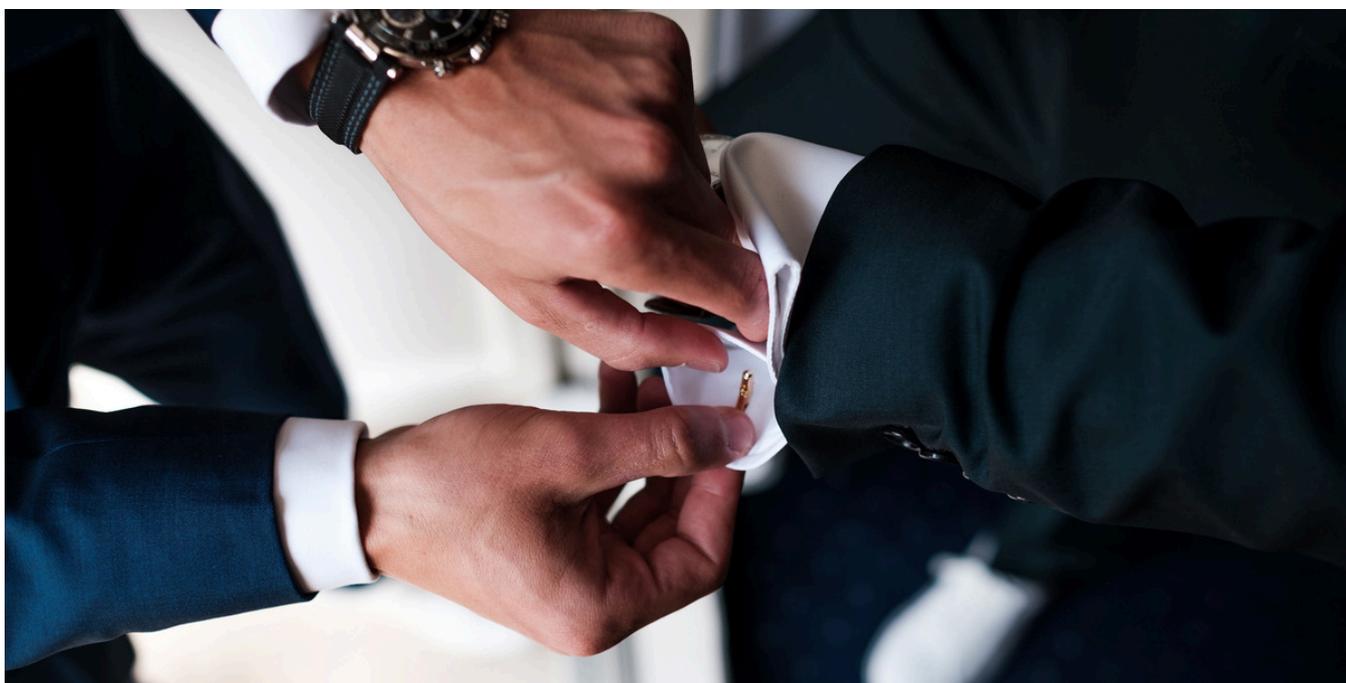
“Esprit de Famille”

VOTRE MARIAGE MÉRITE LE MEILLEUR



C'est dans un cadre idyllique que nous vous recevons au Manoir du Lys afin de célébrer un des plus beaux jours de votre vie.

Toutes nos équipes travaillent avec passion et professionnalisme pour rendre votre mariage exceptionnel et inoubliable.



FORFAIT PRIVATISATION



1 JOUR : 15 000 €

Nous privatisons l'intégralité de notre maison, salle, jardin et l'hébergement (29 chambres et un gîte de charme pour 8 personnes) du samedi 16h jusqu'au dimanche 15h

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

2 JOURS : 18 000 €

Nous privatisons l'intégralité de notre maison, salle, jardin et l'hébergement (29 chambres et un gîte de charme pour 8 personnes) du vendredi 16h jusqu'au dimanche 15h

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

Si vos invités intègrent le Manoir le vendredi soir, il est envisageable que seule la partie restaurant soit ouverte au public extérieur pour la soirée.

LE RESTAURANT



Restaurant gastronomique étoilé* au Guide Michelin depuis 1998.

Notre Chef vous propose une cuisine raffinée et de saison.

Notre capacité d'accueil est de 150 personnes en repas assis. En ajoutant un barnum en continuité, nous pouvons accueillir jusqu'à 250 personnes.



LE PARC



Notre parc de 3 hectares est parfait pour accueillir votre vin d'honneur.
Notre Chef se prête au jeu de l'animation avec des stands de dégustation.
Le jardin peut être décoré par vos soins afin de créer un espace qui vous ressemble.

EN SUPPLÉMENT, LE MANOIR DU LYS VOUS PROPOSE :

- Mange-debout
- Chaises Napoléon
- Barnum
- Parquet
- Sonorisation
- Éclairage
- Fleuriste
- Décorateur

NOS CHAMBRES

85 COUCHAGES

CHAMBRES ÉLÉGANTES ET COZYS

10 chambres pour 2 personnes / Grand lit ou lits jumeaux.

CHAMBRES PRIVILÈGES

12 chambres :

- 10 chambres pour 2 personnes / Grand lit ou lits jumeaux.
- 2 chambres pouvant accueillir 4 personnes (2 adultes & 2 enfants -12 ans)

PAVILLONS DES BOIS ET SUITES FAMILIALES

7 Pavillons de bois :

- 1 pavillon pour 2 personnes (grand lit ou lit jumeaux)
- 4 pavillons pour 3/4 personnes (grand lit ou lit jumeaux + canapé lit 1/2 personnes)
- 2 pavillons pour 5 personnes (grand lit ou lit jumeaux + canapé lit 2 personnes + 1 lit 1 personne)

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

MAISON DES BOIS

Un gîte de charme pouvant accueillir 6 à 8 personnes.

- 3 chambres
- 2 salles de bains
- Une cuisine ouverte et un coin salle à manger baignés de soleil



LE VIN D'HONNEUR

DURÉE : 1H30



LES BOISSONS

FORFAIT CLASSIQUE 22€

Kir pétillant ou kir vin blanc
Jus d'orange/ pomme
eau (plate/ pétillante)

FORFAIT PRESTIGE 39€

Champagne Billecart Salmon
Whisky
Jus d'orange/ pomme
eau (plate/ pétillante)

FORFAIT SUPÉRIEUR 29€

Cocktail Maison
Whisky
Jus d'orange/ pomme
eau (plate/ pétillante)

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

LES ANIMATIONS

BRASERO 300€

Animé par le chef étoilé Franck Quinton

DÉCOUPE DE JAMBON 250€ + 2.50€/PERSONNE

Animé par un membre de l'équipe de cuisine

L'APÉRITIF AVANT REPAS

A LA CARTE

BOUTEILLE + 4 CANAPÉS PAR PERSONNE

(6 flûtes par bouteille)

champagne billecourt 85€

Champagne palmer 70€

CANAPÉ SUPPLÉMENTAIRE : 4€ / PIÈCE

LES ANIMATIONS

BRASERO FORFAIT DE MISE EN ROUTE 300€

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

Animé par le chef étoilé Franck Quinton

- **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!



MENU GIROLLES

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 Maraichers bio et jus au thym
Magret de canard / Pommes fruits au Calvados, épinards au beurre et 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

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 Mousseron 21€ (Entrée Plat Dessert)
Menu Petit Mousseron 16€ (Plat Dessert)

Pour des groupes de minimum 15 personnes.
Les garnitures de certains plats sont sous réserves de modifications selon les saisons.

LES BOISSONS DU REPAS

FORFAIT CLASSIQUE 27€

Vin blanc
Vin rouge
eaux (plate/pétillante)
café ou thé

FORFAIT SUPÉRIEUR 37€

Vin blanc
Vin rouge
eaux (plate/pétillante)
café ou thé

FORFAIT PRESTIGE 47€

Vin blanc
Vin rouge
eaux (plate/pétillante)
café ou thé

A LA CARTE

Rendez-vous avec notre sommelière afin d'échanger autour de notre carte de vins et de faire une sélection personnalisée

DROIT DE BOUCHON 20€/BOUTEILLE

Valable pour un groupe d'un minimum de 50 personnes



LE BRUNCH & PETIT DÉJEUNER

FORMULE BRUNCH 65€

ENFANTS -12 ANS 30€

Servi au buffet de 10h30 jusqu'à 13h30

Viennoiseries, cakes, oeufs brouillés, lard grillé, saumon fumé, terrine, charcuterie, viande froide et poisson froid, salade, fromages, fruits
Boissons comprises : café/thé, eaux, jus de fruits, vins.

PETIT DÉJEUNER 22€

ENFANTS -12 ANS 11€

Servi au buffet de 7h30 à 10h

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



CONDITIONS DE VENTE

PRIVATISATION MARIAGE

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.

Equipement 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.

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.

CONDITIONS DE VENTE

PRIVATISATION MARIAGE

Réservation & 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.

Horaires

Le forfait privatisation 1 jour s'entend du samedi à 16h jusqu'au dimanche à 15h.

Le forfait privatisation 2 jours s'entend du vendredi à 16h jusqu'au dimanche à 15h.

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

Le vin d'honneur est servi pendant une durée d'une heure et demie environ.

Les heures supplémentaires pour la soirée, au-delà de 3h du matin sont au tarif de 245€ par heure.

Le petit déjeuner est servi au buffet de 7h30 à 10h. Le brunch est servi de 10h30 à 13h30.

Consommation

Facturation à la consommation

Droit de bouchon sur toutes les bouteilles non fournies par nos soins : 15€/bouteille

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.

Hébergement

Le Manoir étant privatisé vous aurez à disposition l'ensemble des chambres.

Nous disposons d'un second établissement de 16 chambres dans le centre-ville de Bagnoles de l'Orne : Le Ô Gayot, si besoin.

Paiement / Annulation

Nos politiques de paiement et d'annulation sont de :

-Acompte de 50% du montant total de la réservation

-Annulation possible jusqu'à 60 jours avant l'arrivée

-Annulation moins de 60 jours avant le séjour l'acompte est conservé par l'hôtel

Le solde de votre "commande" sera réglé au moment de votre départ.

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

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

En cas de non présentation du client à l'hôtel et en absence d'annulation, le montant total de la réservation sera facturé.

CONTACT



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

Par email : 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