

Le Restaurant*  L'Hotel****

Manoir du Lys

JOURNÉE D'ÉTUDE
SÉMINAIRE
RÉUNION
CONFÉRENCE
PRIVATISATION





NOTRE HISTOIRE

Avec la famille Quinton, le Manoir du Lys **** prend de l'envergure tout en gardant cet esprit « maison de famille » qui constitue l'ADN des lieux.

La signature « Nature et Naturel » illustre cet amour de la simplicité et de l'authenticité.

Les enfants du couple Quinton, Franck Quinton et Stéphanie Lebailly, ainsi que leurs petit-enfants perpétuent cette tradition vivante et continuent de célébrer au quotidien l'union harmonieuse entre le Manoir et son environnement préservé.

FRANCK & LAURE
QUINTON

YVON & STÉPHANIE
LEBAILLY



“

VOS ÉQUIPES N'ONT JAMAIS EU AUTANT
BESOIN DE SE RETROUVER !

”

Unissez vos équipes dans un cadre reposant et dépaysant "au vert".

Profitez d'un moment unique au Bar d'Aldo, cœur de convivialité de l'établissement,
mais aussi vous retrouver au coin du feu près de nos nombreuses cheminées.

**Ce n'est plus « comme à la maison »,
c'est chez vous !**

Notre lieu d'exception est l'endroit idéal pour
un séminaire « **au vert** » signé "**Nature**" et "**Naturel**"
situé en plein cœur de la forêt d'Andaine.

Nous serions ravis de vous accueillir au Manoir du Lys avec vos collaborateurs pour
des moments uniques en équipe !



NOS CHAMBRES

29

CHAMBRES ET SUITE
jusqu'à 2/4 personnes



1

MAISON DES BOIS (GÎTE DE FRANCE)
jusqu'à 6/8 personnes





LE RESTAURANT





REMISE DE LA PLAQUE
MICHELIN 2024



Franck Quinton dirige l'une des meilleures tables gastronomiques de la région avec une cuisine très personnelle, fine, créative et goûteuse.

Etoilé depuis 1998, le Chef respecte, par-dessus tout, les saisons, les productions locales et les richesses du terroir.

« MA CUISINE EST INSTANTANÉE, JE LA VEUX AUSSI MERVEILLEUSE QUE LA NATURE.

JE ME SENS BIEN AVEC MA SIGNATURE : NATURE ET NATUREL. »

Le chef vous propose un "Menu Unique", spécial séminaire, selon son inspiration et la saisonnalité. Accompagné de vins parfaitement accordés par notre Chef Sommelier Yvon Lebailly.

" LE TOUT FAIT À PARTIR DE PRODUITS DE PROXIMITÉ.

CUISINÉS SELON LES RÈGLES DU TERROIR ! "

Nous vous garantissons des repas savoureux que vous ne saurez oublier !



LE : *Notre salle de restaurant est mise en place de manière personnalisée et efficace grâce à ses cloisons modulables.*







NOS ESPACES

Salles de séminaire, salons privés, installation personnalisée !

Nous mettons tout en œuvre pour vous garantir un séminaire d'exception.

Toutes nos salles sont éclairées à la lumière du jour et ouvertes sur de grands espaces verts.

Dans nos salles, du matériel est à votre disposition car nous mettons tout en œuvre pour le bon déroulement de votre séminaire :
vidéo projecteur, écran, paper board, crayons mais aussi
machine à expresso, eaux et jus de fruits.

De plus, nos pauses du matin et de l'après-midi sont composées de mignardises préparées par notre Chef Pâtissier Ricardo.

	<i>Superficie</i>	<i>Théâtre</i>	<i>U</i>	<i>Classe</i>	<i>Bloc</i>
					
<i>Le Gadage</i>	100 m2	80	30	60	30
<i>Le Verger Pommier</i>	90 m2	60	25	40	20
<i>La Calèche</i>	40 M2	-	-	-	20
<i>Le salon Champignons</i>	25 M2	20	-	-	15



Une cuisine instantanée et conviviale



ANIMATION
BRASERO



En extérieur, pendant 1 heure, vous pourrez découvrir la cuisson de produits de saison 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

Selon la saison, le Chef vous propose trois mises en bouche : végétales, carnées ou de poisson.

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

Un apéritif peut être servi durant l'activité, plusieurs choix vous sont proposés.

Apéritif classique 27€

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

Apéritif supérieur 37€

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

Apéritif prestige 47€

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



NOS TARIFS



Forfait Journée d'étude : A partir de 79€ TTC

2 pauses café, 1 repas 3 plats avec boissons et 1 salle de réunion.

Forfait Séminaire semi-résidentiel : a partir de 209€ TTC

2 pauses café, 1 repas 3 plats avec boissons, 1 salle de réunion, 1 nuit et 1 petit-déjeuner.

Forfait Séminaire Résidentiel : à partir de 269€ TTC

2 pauses café, 2 repas 3 plats avec boissons, 1 salle de réunion, 1 nuit et 1 petit-déjeuner.

Privatisation du Manoir

Les chambres : single ou twin

La location de salles équipées

Le forfait restauration : pauses, apéritifs, vin, diner et petit déjeuner

Accès exclusif à tous les espaces du manoir : piscine, tennis, piano, billard, bar, salons, terrasses.

Notre chef étoilé est à votre disposition pour établir des repas "sur-mesure".

Une animation est possible autour d'un brasero en sa présence.

Notre sommelier est également disponible pour vous surprendre autour de découvertes œnologiques d'exception.

Une équipe entière est à votre disposition pour vous garantir le meilleur des séjours !



NOS ESPACES DÉTENTES

Après l'effort, le réconfort ! Profitez d'un moment de détente ultime au sein du Manoir.
Nous mettons à votre disposition nos espaces détente et activités.

Piscine - Tennis - Salle de Sport - Billard - Balades en forêt d'Andaine





Visite guidée de notre forêt

Cours de yoga et de sonothérapie



Sortie Champignons



NOS ACTIVITÉS



Murder Party

L'Atelier de Cuisine



NOS ACTIVITÉS



Une activité Teambuilding au Manoir du Lys ?

C'est tout à fait possible, nous vous proposons un large choix d'activités au sein même du Manoir.

L'Atelier de Cuisine, animé par notre Chef étoilé Franck Quinton.

Démonstratif ou participatif, vous pourrez apprendre à concocter une recette ou votre menu.

L'Atelier Œnologique, animé par notre Chef Sommelier Yvon Lebailly. Rencontre œnologique avec dégustation de vins ou Dîner œnologique (accords mets et vins).

Sortie Champignons (de fin septembre à début novembre)

A la découverte de la forêt et des différentes espèces de champignons accompagné d'un mycologue.

Pique-nique, « Made In Normandy », un repas gastronomique au milieu de la nature (d'avril à fin septembre)

Visite guidée de notre forêt, découverte de la faune et de la flore.

Cours de yoga et de sonothérapie, pour se ressourcer et se retrouver.

Murder Party, avec le Park Rustik, découvrez la Murder Party "La Rose Noire" ou créez une aventure sur mesure, adaptée à vos goûts et à vos envies. Une aventure à taille réelle vous attend !

NOS ACTIVITÉS



En collaboration avec l'agence LA NOUVELLE PARENTHÈSE, nous vous proposons une large palette d'activités divertissantes, sportives et chaleureuses en intérieur ou en extérieur.

CRÉAPONT, chaque équipe aura pour objectif de concevoir et de construire un tronçon de pont pour relier un point A à un point B. Dans une démarche RSE, du matériel recyclé et recyclable sera mis à disposition de chaque équipe.

KEEP CONTROL, arriverez vous ensemble, à garder le contrôle ? Plongez vous dans un univers au décor délirant, créé pour vous surprendre et vous déstabiliser !

Répartis par équipe dans un seule et même espace, vous devez à tout prix garder votre Poker Face !

RÉTRO PARTY, nous vous proposons une animation interactive pour vous replonger dans l'ambiance des années 70 aux années 2000 !

Tout au long de votre animation, vous serez répartis en différentes équipes : gardez votre attention sur l'écran pour gagner le maximum de points sur les défis qui vous seront proposés !

SOIRÉE "FAITES VOS JEUX", nous mettons à votre disposition plusieurs stands de jeux qu'il sera possible d'intégrer dans une thématique unique (100% Musique, Western, Fête Foraine, Retour vers le Rétro, Made in France, Halloween, Noël, ...)

Vous recevrez en début d'animation une somme de jetons.

Sur chaque stand, pariez un ou plusieurs jetons en fonction de vos chances de victoire sur les défis proposés.

MISSION : COME BACK, vous voilà propulsé dans les années 50 : Coco Chanel et les jeunes actrices d'Hollywood ont la cote, on entend Elvis Presley partout.

Votre objectif : résoudre les énigmes de l'époque et gagner le plus de points possibles à chaque décennie traversée pour nous rejoindre dans le présent !



NOS ACTIVITÉS



En collaboration avec le bureau des congrès de Bagnoles de l'Orne nous vous proposons une large palette d'activités culturelles, sportives mais, aussi de nature et de bien être à 5 minutes du Manoir du Lys.



Archery tag



Archery tag, mettez en valeur les atouts stratégiques et la précision de vos collaborateurs avec les activités tir à l'arc et archery tag. .

Le trésor des Goupils, la chasse au trésor. Stimulez la réflexion de vos collaborateurs dans cette aventure aux côtés du Professeur Andaines sur les traces du Trésor des Goupil. Résolution d'énigmes, prise de décision et esprit d'initiative guideront vos pas.

Adventure game dans la forêt des Andaines

Participez à l'aventure historique de la Résistance menée dans la forêt des Andaines lors de la Seconde Guerre mondiale.

Dégustations, visites culturelles et historiques, ateliers saisonniers.

Golf-, créé en 1927 au coeur de la forêt des Andaines, le golf 9 trous dispose d'un cadre hors du commun.

Possibilité de personnaliser un programme d'activités sur demande.



Ô GAYOT

L'hôtel restaurant O Gayot, situé à 5 minutes du Manoir en voiture, dans le centre de Bagnoles-de-l'Orne, est une partie intégrante du Manoir du Lys.

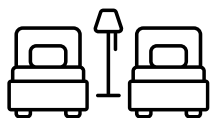
Ce Restaurant Bistronomique est un lieu chaleureux et convivial où il fait bon vivre. Le Chef Langlois, ancien second du Chef Quinton, vous propose une cuisine du terroir, riche et gourmande.

Les chambres

16

chambres

pour 2 personnes



Le déplacement

Une navette peut être mise à votre disposition pour les déplacements du Manoir au O Gayot.





NOS ENGAGEMENTS

Bien-être au Travail :

Nous nous efforçons de maintenir une certaine qualité au travail, mais aussi d'inclure tous nos collaborateurs dans la "Vie du Manoir".

RSE :

Nous veillons à minimiser notre empreinte écologique et à protéger la biodiversité locale, en adoptant des pratiques durables et responsables.
Notre engagement est simple : vivre en harmonie avec la Forêt, pour que sa beauté et sa sérénité perdurent pour nous, pour vous et pour les générations futures.

NOS ACTIONS SE DÉPLOIENT DANS TOUS LES DOMAINES



DÉCHETS



ÉNERGIE



**PROTECTION
ENVIRONNEMENT**



**FOURNISSEURS
PARTENAIRES**

NOTRE STRATÉGIE DEVELOPPEMENT DURABLE



RÉDUIRE



INNOVER



SENSIBILISER



FORMER

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 DIEUDONNE

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





ILS NOUS FONT CONFIANCE

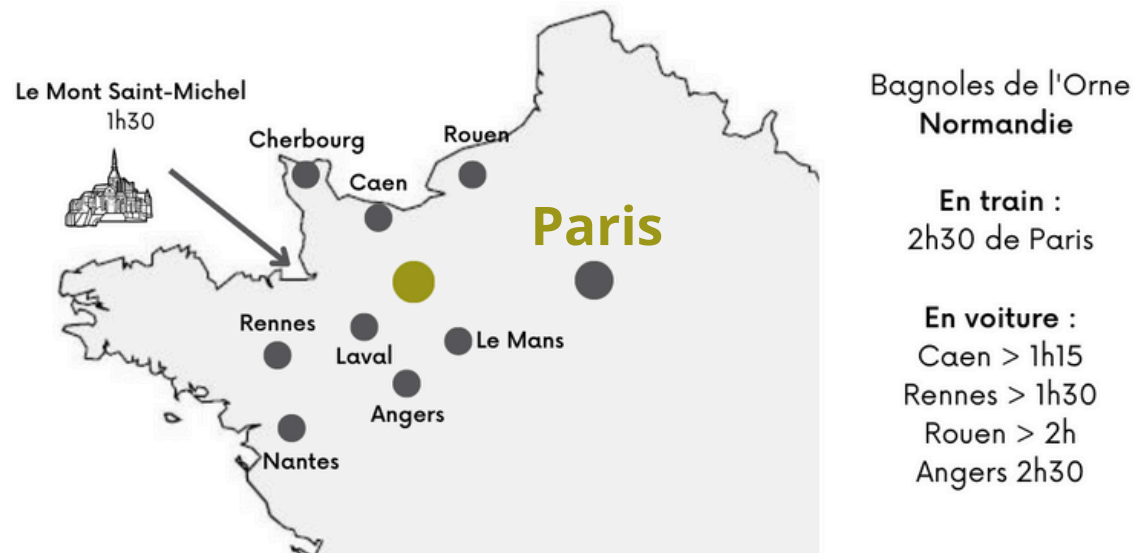




Afin d'établir un devis détaillé pour votre évènement
d'exception au Manoir du Lys, contactez nous dès maintenant :

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