

The background is a light beige color with various autumn-themed elements. In the top left, there are several dark brown, serrated leaves. In the top right, there are lighter brown, more delicate leaves. In the bottom left, there is a small, round, light-colored pumpkin. In the bottom right, there are more dark brown leaves and thin, vertical stems. A semi-transparent light blue rectangle is centered on the page, containing the text.

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

MANOIR DU LYS



BIENVENUE AU
MANOIR DU LYS



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 votre évènement, privatisez la Maison!

Demande sur devis



CAPACITÉS 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 de Mme Quinton	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.





CAPACITÉS D'ACCUEIL

HÉBERGEMENT

En fonction de vos besoins, le Manoir du Lys vous reçoit au sein de nos chambres et pavillons sur le domaine du Manoir.

Nous mettons à votre disposition 22 chambres et 7 suites de notre hôtel 4*. Selon les saisons, les tarifs fluctuent.

CHAMBRES ÉLÉGANTES

Situées au 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 profiterez pleinement d'une maison pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes.

Composé d'un salon, d'une cuisine, de 3 chambres, d'une salle de bain, vous profiterez aussi d'un espace extérieur face à la nature.





L'APÉRITIF AVANT REPAS



A LA CARTE

1 VERRE + 4 CANAPÉS PAR PERSONNE

COCKTAIL DE SAISON 15€
COCKTAIL DU MANOIR 15€

BOUTEILLE + 4 CANAPÉS PAR PERSONNE

(6 FLÛTES PAR BOUTEILLE)

CIDRE ERIC BORDELET 35€
POIRÉ ERIC BORDELET 35€
CHAMPAGNE PALMER & CO 70€ |
CHAMPAGNE BILLECART 85€

LES CANAPÉS

SERVICE PLATEAU 3€/PIÈCE

SUCRÉ OU SALÉ, CHAUD OU FROID
VARIÉTÉ AU CHOIX DU CHEF SELON LA SAISON.
NOTRE CONSEIL : 6 PÈCES 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 2.50€ /PERSONNE**



ANIMATION BRASERO DURÉE 1H



C'est en extérieur, que 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

- **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	61€
UN POISSON, UNE VIANDE ET DESSERT	71€
LES TROIS PLATS ET DESSERT	81€

LES ENTRÉES OU ANIMATION BRASERO (+300€)

Le Foie Gras de Canard, Escargots / Ail noir / Persil
Le Saumon de la Manche, Langoustine marinée aux herbes / Herbes potagères
La Raviole transparente de jus de Tomates, Carabineros/ Jardinière / Wasabi
La Volaille, Foie Gras / Haricots verts / Artichauts / Crème au vinaigre de Cidre

LES POISSONS

La Minute de Bar, Petits Légumes des maraîchers / Dashi de Crevettes
La Lotte rôtie, Asperges / Beurre fumé au hêtre
Le Homard Bleu, Asperges / Estragon / Champignons (Supplément, tarif établi selon le cours du marché)

LES VIANDES

Le Filet de Bœuf en croûte, Sauce Bordelaise / Légumes farcis
Le Carré de Veau, Champignons en vol-au-vent
Le Magret de Canard, Julienne de légumes au foie blond / Jus au Cidre
Le Pigeonneau de St André, Trompettes / Colonnata au Sydre (Supplément de 6 € par personne)

LES DESSERTS

A L'ASSIETTE :

Le Chocolat Grand Cru de chez Cluizel, Croustillant de grué/ Biscuit Cacao
Le Blanc Manger au Citron vert, Praliné à l'Orange / Crème Citron / Meringue
Le Sablé, Marmelade de Pommes / Beurre ½ sel / Crème Vanille

LE GÂTEAU PRÉSENTÉ :

Le Chocolat Grand Cru, Caramel / Noisettes
L'Entremets, Vanille / Compotée de Fruits de saison / Croustillant

LES OPTIONS FROMAGES

Sélection de nos fromages et salade : 15€ par personne
L'Emulsion au Camembert de chez Gillot / Salade / Poire au vinaigre de cidre : 12 € par personne

LE MENU ENFANT -12 ANS

Menu Petit Mouseron 19€

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 20€

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

FORFAIT SUPÉRIEUR 30€

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

FORFAIT PRESTIGE 40€

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 15€/BOUTEILLE

VALABLE POUR UN GROUPE D'UN MINIMUM DE 50 ADULTES





LE PETIT DÉJEUNER



PETIT DÉJEUNER

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL COMPOSÉ DE PRODUITS "FAITS MAISON" ET RÉGIONAUX.

SERVI EN BUFFET DE 7H30 À 10H

ADULTE: 20€

ENFANTS -12 ANS: 10€



FORMULE BRUNCH

VIENNOISERIES, CAKES, OEUFS 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 : 50€

ENFANT (-12 ANS) : 30€



PERSONNALISATION

NOUS VOUS PROPOSONS DE NOMBREUSES
OPTIONS PERSONNALISABLES :
FLEURS, DÉCORATION, MENUS, ACCORDS, ETC.

NOTRE ÉQUIPE EST A VOTRE DISPOSITION POUR
CREER ET ORGANISER VOTRE ÉVÈNEMENT

MERCI DE CONTACTER JESSICA :
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.

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.



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%



The background features a light beige color with faint, artistic silhouettes of autumn leaves and thin stems. A single, realistic-looking pumpkin is positioned in the lower-left quadrant. The overall aesthetic is warm and seasonal.

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