

**ÉVÈNEMENTS
PRIVÉS 2026**



MANOIR DU LYS



Bienvenue !

Le Manoir du Lys est le lieu idéal pour l'organisation de vos événements privés : baptême, communion, repas de famille, anniversaire ou repas d'entreprise.

Grâce à nos salles modulables et entièrement personnalisables, chaque réception s'adapte parfaitement à vos envies.

Pour en profiter pleinement, privatisez le Manoir et vivez un moment d'exception !

Présentation : **VOS HÔTES**



Bienvenue au Manoir du Lys !

Nous sommes une famille passionnée, attachée à ce lieu et à son histoire, et nous avons à cœur de faire de chaque séjour ou événement un moment unique. Le Manoir n'est pas seulement un hôtel-restaurant, c'est une maison vivante, façonnée par notre amour de la région, de sa nature et de sa gastronomie.

Après un long chemin nourri d'expériences et de rencontres, nous partageons aujourd'hui cet art de vivre avec nos hôtes, dans un esprit d'authenticité et de convivialité.

Stéphanie et Yvon LLEBAILLY
Laure et Franck QUINTON

A propos du : **MANOIR DU LYS**

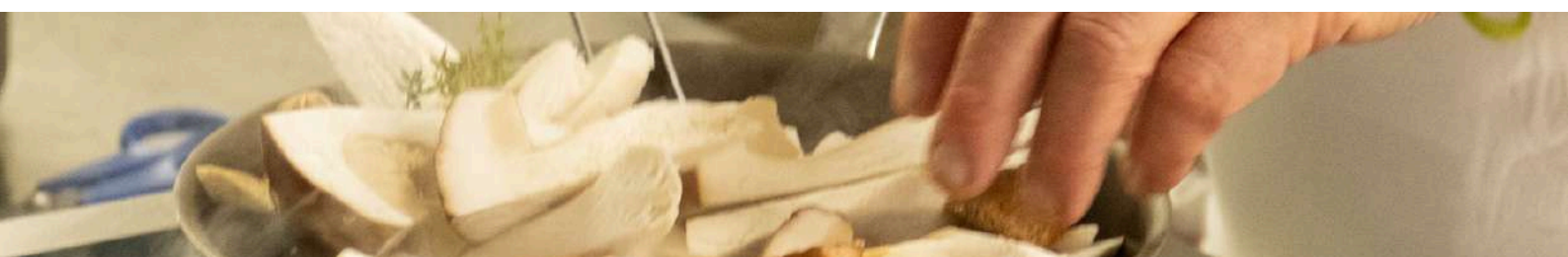


Situé au cœur de la forêt d'Andaines à Bagnoles de l'Orne, le Manoir du Lys offre un cadre élégant et intimiste pour l'organisation de vos événements privés. Cette demeure de caractère vous met à disposition des espaces chaleureux et modulables, parfaitement adaptés aux mariages, anniversaires et réceptions familiales.

Entouré d'un parc arboré de 3 hectares, le manoir se prête idéalement aux moments de convivialité en intérieur comme en extérieur.

La cuisine gastronomique, portée par le Chef, sublime chaque réception à travers une expérience culinaire sur mesure.

Le Manoir du Lys accompagne chaque événement avec attention, pour créer des instants uniques et mémorables.



La CAPACITÉ D'ACCUEIL

Nos salles



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

L'ensemble de ces espaces est mis gracieusement à votre disposition, afin de vous permettre d'organiser votre réception dans les meilleures conditions, en toute sérénité.

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

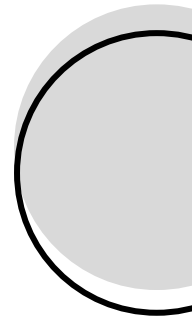
Nos extérieurs

Notre parc de 3 hectares offre un cadre idyllique pour accueillir votre vin d'honneur, votre cocktail de bienvenue ou votre apéritif. Véritable écrin de verdure, il se prête parfaitement à des moments de convivialité en plein air, entourés de nature.

Pour sublimer cette expérience, notre Chef se prête au jeu de l'animation culinaire à travers des stands de dégustation, pensés comme de véritables instants de partage et de découverte. Une approche gourmande et interactive qui ravira vos invités et rendra ce moment encore plus mémorable.



Nos **HÉBERGEMENTS**



Nous vous accueillons au sein de nos chambres et pavillons situés sur le domaine. Le Manoir du Lys met à votre disposition 22 chambres, 7 suites ainsi qu'un gîte de charme pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes.

Les tarifs varient en fonction des saisons.

5 CHAMBRES COZYS

Les Chambres Cozy et Élégantes, situées au 1er et 2^e étage de la Maison, disposent chacune de leur propre décoration et offrent le choix entre grand lit ou lits jumeaux.

5 CHAMBRES ÉLÉGANTES

Les Chambres Privilège, d'un grand confort, sont toutes situées au 1er étage et bénéficient d'un balcon ou d'une terrasse.

12 CHAMBRE PRIVILÈGES

Les Pavillons des Bois et Suites Familiales, situés en lisière de forêt, proposent des hébergements de 45 m² avec terrasse, parking privatif, salon et salle de bain avec douche et baignoire, idéals pour accueillir les familles jusqu'à 5 personnes ; l'un des pavillons, en rez-de-chaussée, est accessible aux personnes à mobilité réduite.

5 PAVILLONS DES BOIS

2 SUITES FAMILIALE

La Maison des Bois, véritable gîte privatif, peut accueillir jusqu'à 8 personnes et se compose d'un salon, d'une cuisine, de trois chambres, de deux salles de bains et d'un espace extérieur ouvert sur la nature.

1 GÎTE "LA MAISON DES BOIS"

L'ensemble du domaine met également à disposition le Wi-Fi, un billard, un court de tennis, une salle de sport, ainsi qu'une piscine intérieure et une piscine extérieure accessible en saison estivale.



Le **PETIT DÉJEUNER**

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

Servi en buffet de 7h30 à 10h

Adulte : 25€

Enfants -12 ans : 12€

Enfants -6 ans : OFFERT



Le **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 30 personnes.
Il est mis en place et servi en buffet de 10h30 jusque 13h30

Adulte : 65€

Enfant (-12 ans) : 30€

L'APÉRITIF



+ 1 VERRE + 4 CANAPÉS

Le Manoir vous propose des cocktails préparé par nos barmans, avec ou sans alcool.

- **Cocktail du Manoir 17€**

+ 1 BOUTEILLE + 4 CANAPES

Le Manoir vous propose des cidres, champagnes et jus à la bouteille.

Nous comptons environ 6 verres par bouteille.

- **Cidre Eric Bordelet 35€**
- **Poiré Eric Bordelet 35€**
- **Crémant de France 42€**
- **Champagne Billecart 90€**
- **Jus de fruits (pomme, poire, orange ...) 9.50€**

+ CANAPÉS SUPPLÉMENTAIRES

Le Chef vous propose des canapés sucrés ou salés, chaud ou froid, variété au choix selon la saison.

- **Canapé 4€ la pièce**

Notre conseil : 6 pièces minimum pour 1h30

Les **BOISSONS**

+ FORFAIT VINS

Le Manoir vous propose un forfait avec alcool, contenant :

- Vin blanc
- Vin rouge
- Eaux (plate/pétillante)
- Café ou thé

- Forfait vins 33€

+ FORFAIT SANS ALCOOL

Le Manoir vous propose un forfait avec sans alcool, contenant :

- Soft à volonté
- Eaux (plate/pétillante)
- Café ou thé

- Forfait sans alcool 16€

+ À LA CARTE

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

- Eaux 4€/bouteille
- Café 3.50€

+ DROIT DE BOUCHON

Accordé à plus de 100 personnes.

- 20€ par bouteille



Le MENU GIROLLES

Le Manoir vous propose un même menu pour l'ensemble des convives.
Pour des groupes de minimum 15 adultes.

Les garnitures de certains plats sont sous réserves de modifications selon les saisons.

+ "CANTHARELLUS CIARIUS"

- Une entrée, un poisson ou une viande et un dessert 68€
- Un poisson, une viande et un dessert 78€
- Une entrée, un poisson, une viande et un 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
Frivolité de lieu jaune à l'Aneth / Crémeux d'avocat au curry
Raviole de carabinieri 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 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 18€ - Plat / Dessert
- Menu Mousseron 22€ - Entrée / Plat / Dessert



L'Animation **BRASERO**

Si le temps le permet le Jour J !

Cette animation Brasero débute par un apéritif, avec un cocktail maison accompagné de ses quatre canapés.

L'entrée, sous forme de trois mises en bouche à définir au préalable, vous sera servie autour du brasero, préparée instantanément par le Chef Franck Quinton et un membre de son équipe, à partir de produits de saison et locaux, dans l'esprit signature « nature et naturel » du Manoir du Lys.

Le repas se poursuit ensuite assis à table, avec un plat et un dessert préparés en cuisine ; le choix est à effectuer dans le menu Girolles ci-contre.

Les vins et les softs sont inclus tout au long du repas.

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 !



FORFAIT BRASERO

Pour un minimum de 15 adultes.

- **Offre Brasero : 135€/personne**

La **CARTE BLANCHE**

+ OFFRE CARTE BLANCHE

Cette prestation débute par un cocktail accompagné de quatre canapés.

Elle se poursuit avec un menu en trois plats, élaboré au choix du Chef.

Les boissons sans alcool ainsi que les vins sont inclus, sélectionnés par nos sommeliers.

- **Carte Blanche : 110€ par personne**

Envie de ... **PERSONNALISER ?**

Nous vous proposons de nombreuses options personnalisables :

- ✓ fleurs,
- ✓ décoration,
- ✓ menus,
- ✓ accords,
- etc.

Notre équipe est à votre disposition pour créer et organiser votre évènement !

Merci de contacter le service commercial :

commercial@manoirdulys.fr

ou

par téléphone 02.33.37.80.69

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

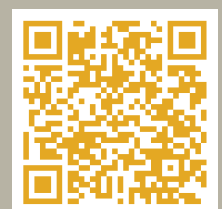
Instagram
@manoirdulys



Facebook
@Le Manoir du Lys



Linkedin
@Le Manoir du Lys



Votre avis



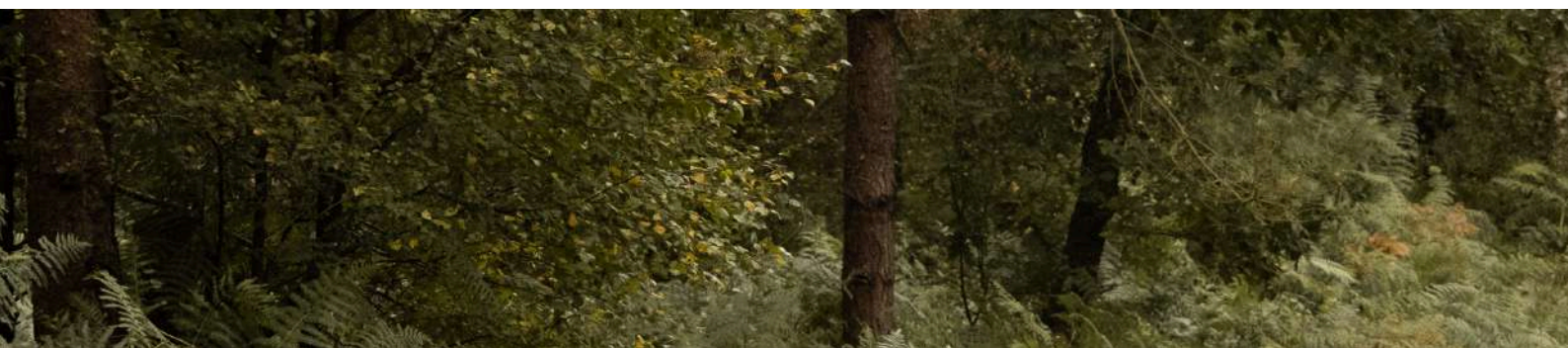
Votre satisfaction est notre satisfaction !
Vous avez apprécié votre venue ?
N'hésitez pas à nous laisser un avis.

Les **CONDITIONS DE VENTE**

Les présentes CGV s'appliquent à toutes les prestations vendues par téléphone, courrier ou e-mail. Toute réservation est considérée comme ferme et définitive dès communication d'un numéro de carte bancaire à titre de garantie et/ou versement d'un acompte de 50 %, valant acceptation des présentes conditions. Si le paiement ne se fait pas par carte, une empreinte est demandée à titre de garantie. Le solde de la prestation est à régler le jour du départ. Le preneur s'engage à restituer les lieux dans l'état dans lequel ils lui ont été remis. Toute dégradation fera l'objet d'un constat contradictoire et devra être remise en état aux frais du client. Il doit également être couvert par une assurance Responsabilité Civile, couvrant les dommages pouvant affecter le domaine, les installations, parkings et aménagements du Manoir du Lys. L'établissement décline toute responsabilité pour les objets ou matériels apportés par le client, notamment en cas de vol ou d'incendie.

SALONS ET HORAIRES

Au-delà de 15 personnes, un salon particulier est mis gracieusement à disposition. Les horaires convenus pour l'utilisation des salles et salons doivent être respectés ; tout dépassement sera facturé en fin de prestation. Le service est compris jusqu'à 16h pour les déjeuners et jusqu'à minuit pour les dîners. Passé ces horaires, un supplément de 245 € par heure s'applique. Les soirées dansantes ou animées nécessitent la privatisation complète de l'établissement, avec fermeture à 3h.



Les

CONDITIONS DE VENTE

MENUS ET COUVERTS

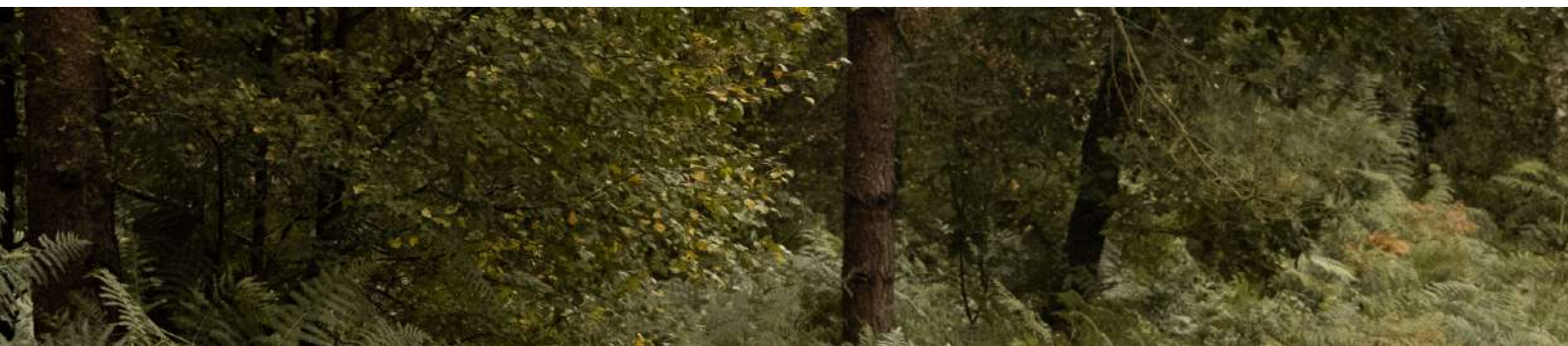
Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives au plus tard 8 jours avant la date de l'événement. Le nombre définitif de repas à servir doit être confirmé au plus tard 3 jours avant l'événement et sert de base de facturation. Tout repas commandé mais non consommé sera facturé à 100 %. Les allergies ou régimes alimentaires particuliers doivent être signalés au moment de la confirmation. L'apport de nourriture et de boissons extérieures est interdit sauf accord écrit préalable, auquel cas un forfait couvrant les frais généraux sera appliqué.

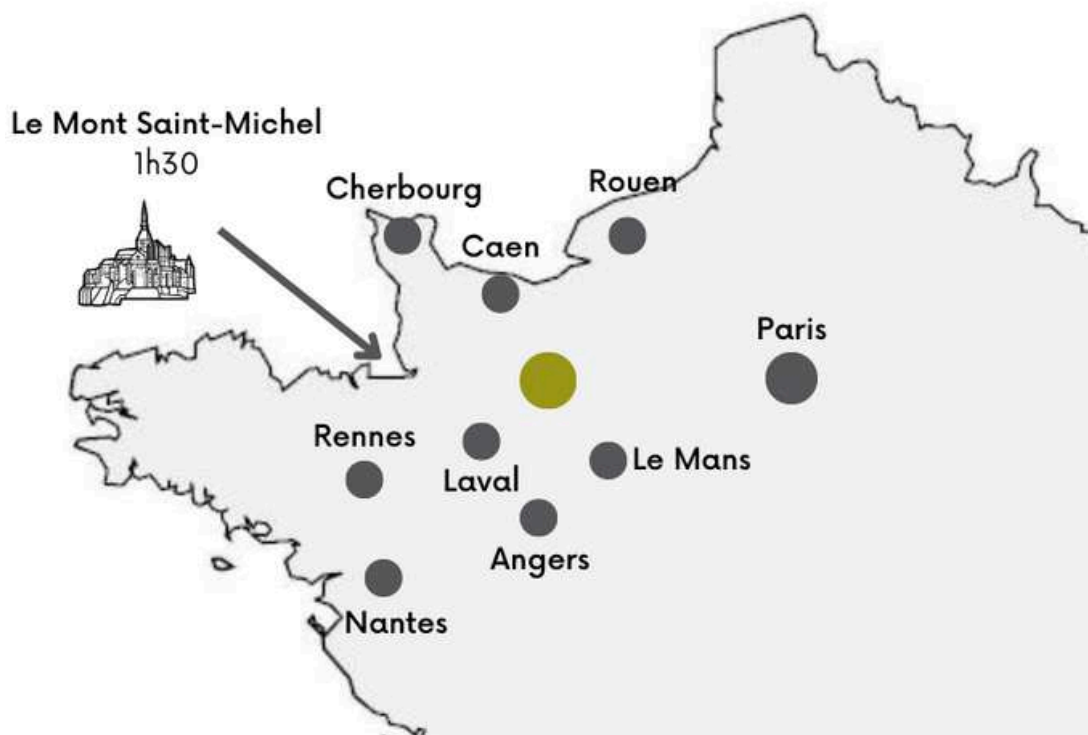
CHAMBRES

Les chambres sont disponibles à partir de 16h et doivent être libérées avant 11h. L'ensemble des hébergements est soumis aux mêmes règles de soin et de respect des lieux que le reste du domaine.

ANNULATION

Toute annulation doit être confirmée par écrit (e-mail ou courrier). La date de réception de cette confirmation fait foi. Annulation sans frais jusqu'à J-15 (sous réserve d'accord préalable), entre J-15 et J-5 : facturation à 50 % des prestations, et moins de 5 jours ou en cas de no-show : facturation à 100 %.





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