



**MARIAGE
2026**



MANOIR DU LYS



Bienvenue !

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 !

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

Le **FORFAIT PRIVATISATION**



1 Jour

Nous mettons à votre disposition l'intégralité de notre maison en privatisation : les salles, le jardin ainsi que l'hébergement, comprenant 29 chambres et un gîte de charme pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes, du samedi à partir de 16h jusqu'au dimanche à 15h.

Les chambres sont accessibles dès 16h le samedi et devront être libérées le dimanche à 11h.

1 jour : 15 000 €

2 Jours

Nous privatisons l'intégralité de notre maison : les salles, le jardin ainsi que l'hébergement, comprenant 29 chambres et un gîte de charme pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes, du vendredi à partir de 16h jusqu'au dimanche à 15h.

Les chambres sont disponibles dès 16h le vendredi 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.

2 jours : 18 000 €



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

A propos du **RESTAURANT**



Restaurant gastronomique étoilé* au Guide Michelin depuis 1998.
Notre Chef vous propose une cuisine raffinée, créative et de saison.

Notre capacité d'accueil est de 150 personnes en repas assis. En ajoutant un barnum dans le prolongement des espaces existants, nous pouvons accueillir jusqu'à 250 personnes.



A propos du **JARDIN**



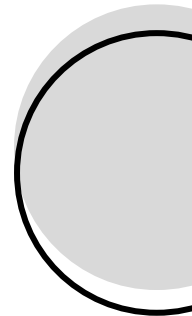
Notre parc de 3 hectares offre un cadre idéal pour accueillir votre vin d'honneur.
Notre Chef se prête volontiers au jeu de l'animation culinaire à travers des stands de dégustation.

Le jardin peut être décoré selon vos envies 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 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.

Nous pouvons accueillir 76 personnes dans les chambres et 8 personnes dans notre gîte, soit 84 personnes. Couchage double, canapé lit compris, compter au minimum 2 enfants (petits lits)

5 CHAMBRES COZYS

Les Chambres Cozy et Élégantes, situées au 1^{er} 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 1^{er} 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 à partir de 30 personnes.

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

Adulte : 65€

Enfant (-12 ans) : 30€

Le VIN D'HONNEUR

+ FORFAIT BOISSONS

Le Manoir vous propose un forfait tout compris, contenant :

- Cocktail de Maison à base de Crémant
- Whisky
- Jus d'orange, pomme, poire ...
- Soft
- Eaux (plate/pétillante)

- **Forfait boissons 33€ par personne**

+ OPTION CHAMPAGNE

Vous pouvez choisir votre vin d'honneur tout champagne.

- **Supplément Champagne 20€ par personne**

+ À LA CARTE

Vous pouvez décider de prendre vos Champagnes à la bouteille. Un rendez-vous avec nos sommeliers Hugo ou Yvon est recommandé.

- **Crémant de France 42€**
- **Champagne Billecart 90€**

+ DROIT DE BOUCHON

Accordé à plus de 100 personnes.

- **20€ par bouteille**



Les **CANAPÉS**

Notre conseil : 6 pièces minimum pour 1h30



+ CANAPÉS

Sous forme de canapés servis **au plateau** (avec passage entre les convives) ou **en stands** préparés devant vous par la brigade du Chef, celui-ci vous propose des options sucrées et/ou salées, chaudes ou froides, en fonction de la saisonnalité.

- **3 canapés au plateau 12€**
- **3 canapés en stand 21€**

Le Pack : Le Chef vous propose 3 stands, en intérieur ou en extérieur, avec un canapé par stand (préparés devant vous), ainsi que 3 canapés supplémentaires servis au plateau . Vous bénéficierez ainsi d'un total de 6 canapés, à définir au préalable : chauds ou froids, sucrés ou salés.

- **LE PACK - 6 canapés - 33€**

+ CANAPÉS SUPPLÉMENTAIRES

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

- **Canapé 4€ la pièce**

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 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 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

Les **BOISSONS DU REPAS**

+ 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



Les

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

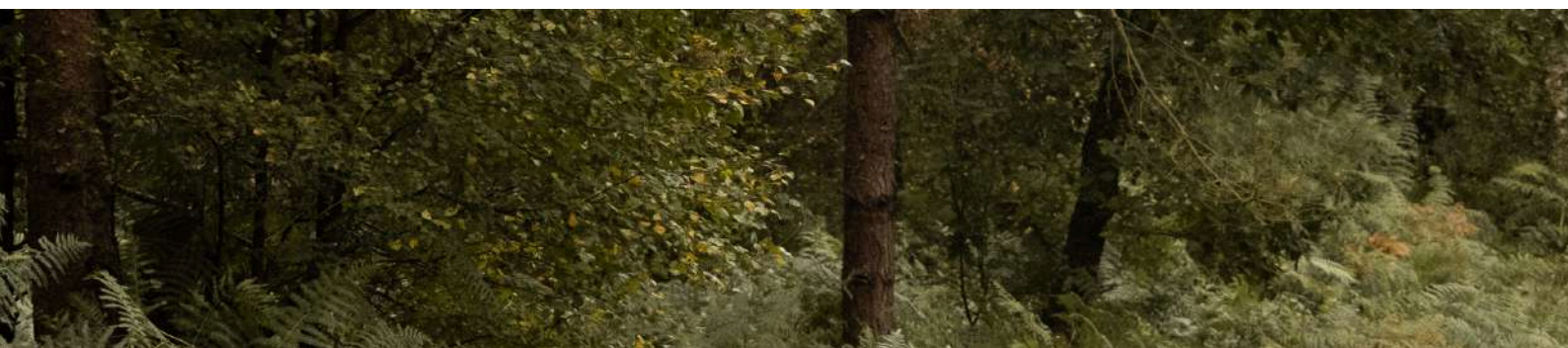
L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient et en particulier incendie et/ou vol, susceptible d'atteindre les objets ou le matériel apporté par le client à l'occasion de la manifestation.

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.



Les

CONDITIONS DE VENTE

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

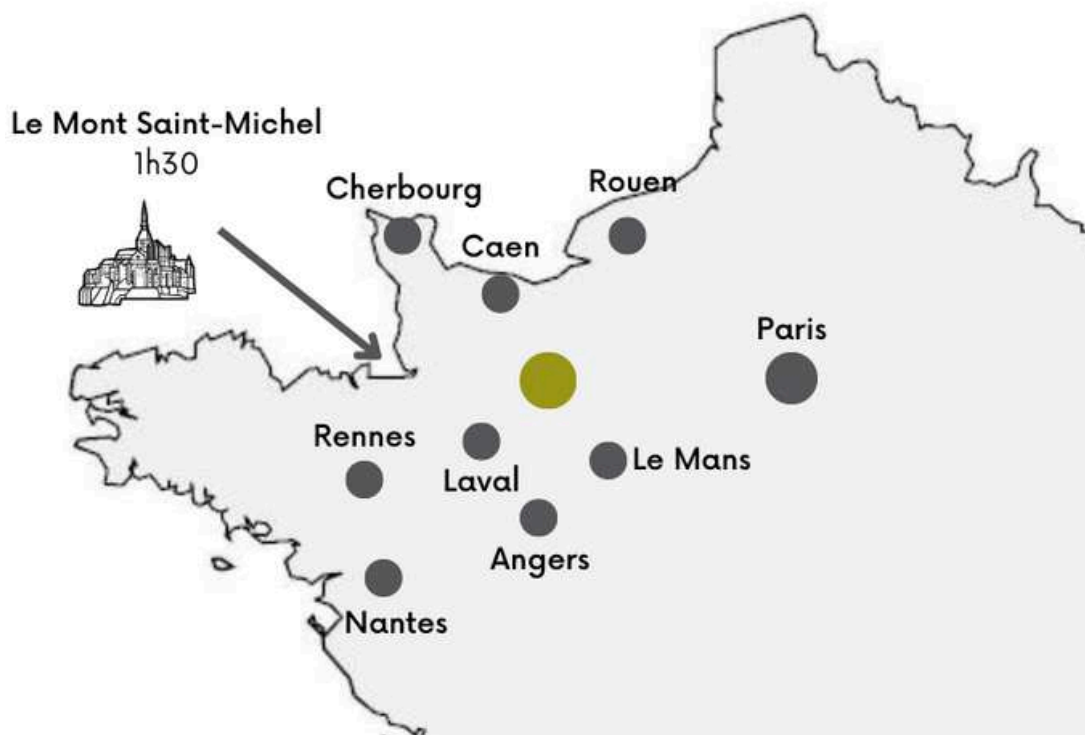
-Annulation moins de 60 jours avant le séjour l'acompte est conservé par l'hôtel

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.



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 mariage 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