



# RALLYE 2026

---

MANOIR DU LYS



# Le **MANOIR DU LYS**

Le Manoir du Lys est le cadre parfait pour l'organisation de vos rallyes, qu'ils soient à voiture ou à vélo.

Profitez du parking privé pour vos véhicules, avec une vue imprenable sur la façade du Manoir, idéale pour vos photos souvenirs.

Situé au cœur de la forêt d'Andaines à Bagnoles de l'Orne, le Manoir du Lys offre un cadre élégant et intimiste.

Cette demeure de caractère vous met à disposition des espaces chaleureux et modulables, parfaitement adaptés aux réceptions de rallyes.

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.

L'équipe du Manoir du Lys vous accompagne pour vos événements avec attention, pour créer des instants uniques et mémorables.

# 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 **PARKING**

Le parking du Manoir du Lys est un lieu idéal pour accueillir des rallyes, qu'il s'agisse de véhicules ou de vélos. Vous pouvez stationner devant la façade du manoir, offrant ainsi un cadre parfait pour de magnifiques photos avec le Manoir en arrière-plan.

De plus, depuis votre balcon, vous pourrez admirer votre voiture en toute tranquillité.

Pour les passionnés de vélo, un garage est à disposition pour y garer vos vélos en toute sécurité.

Le parking privé du Manoir garantit la tranquillité d'esprit de nos invités : aucun souci à avoir, la sécurité est assurée. Jusqu'à 50 voitures.



# Le RESTAURANT

Au cœur du Manoir du Lys, le restaurant est une véritable invitation au voyage des sens.

Aux commandes, le chef Franck Quinton, figure emblématique de la gastronomie, signe une cuisine sincère, élégante et généreuse. Inspiré par la nature environnante et les saisons, il sublime les produits locaux avec précision et créativité, tout en respectant leur authenticité.

Chaque assiette raconte une histoire, celle d'un savoir-faire maîtrisé et d'une passion intacte pour le goût juste.

Entre tradition et modernité, la cuisine du chef Franck Quinton s'accorde parfaitement à l'âme du Manoir : élégante, vivante et profondément ancrée dans son territoire.



# La CAPACITÉ D'ACCUEIL

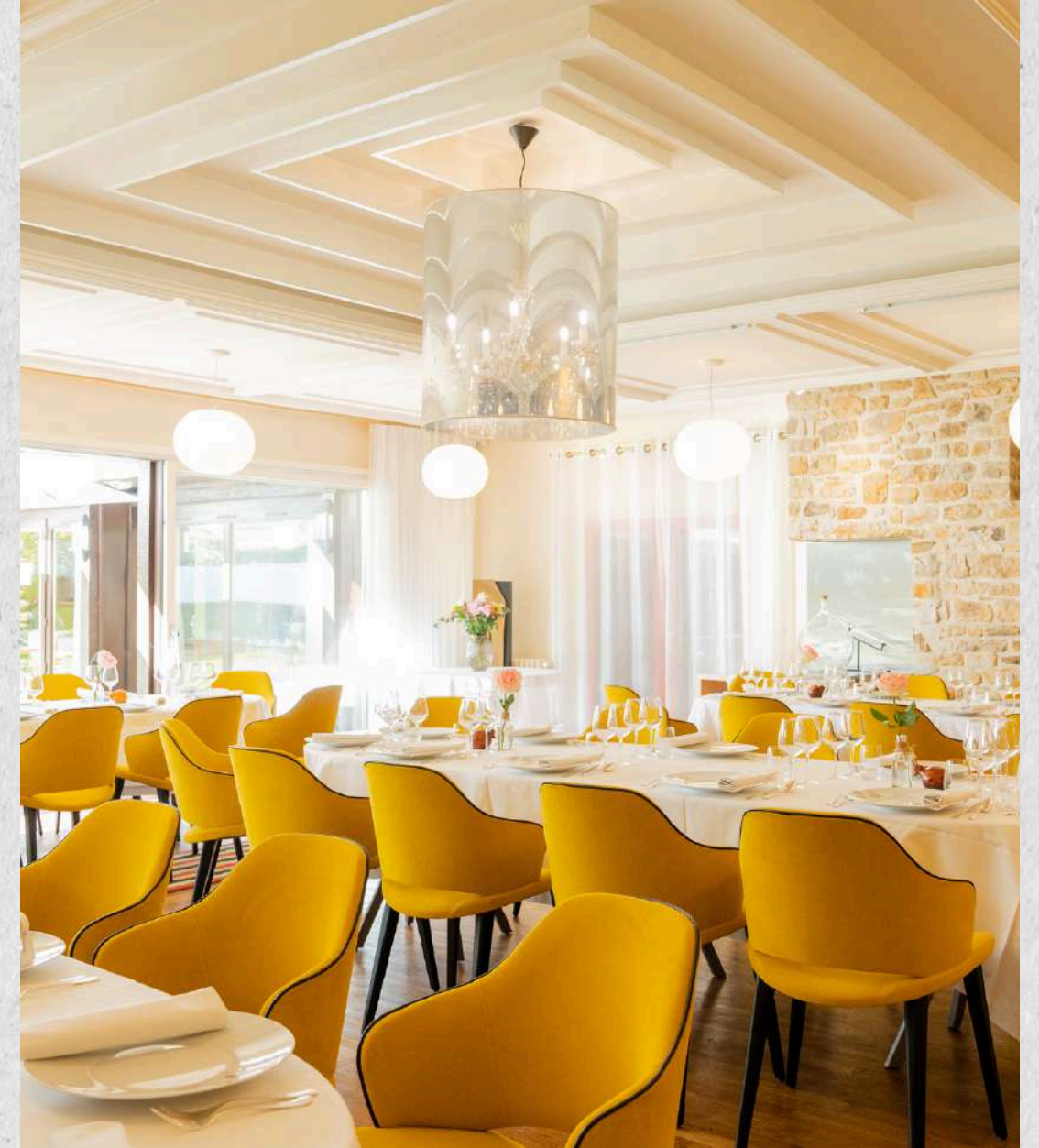
Le Manoir Du Lys dispose de quatre salles majeures pour accueillir vos événements, ainsi que de salons privatisables, offrant une capacité d'accueil jusqu'à 150 personnes.

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**



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.

Tarif à partir de 163€ pour 2 personnes en B&B (minimum 15 chambres, basse saison, semaine).

Le Petit déjeuner continental composé de produits "faits maison" et régionaux. Servi en buffet de 7h30 à 10h.

## 5 CHAMBRES COZYS

Les Chambres Cozy et Élégantes, situées au 1er et 2<sup>e</sup> 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 m<sup>2</sup> 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.

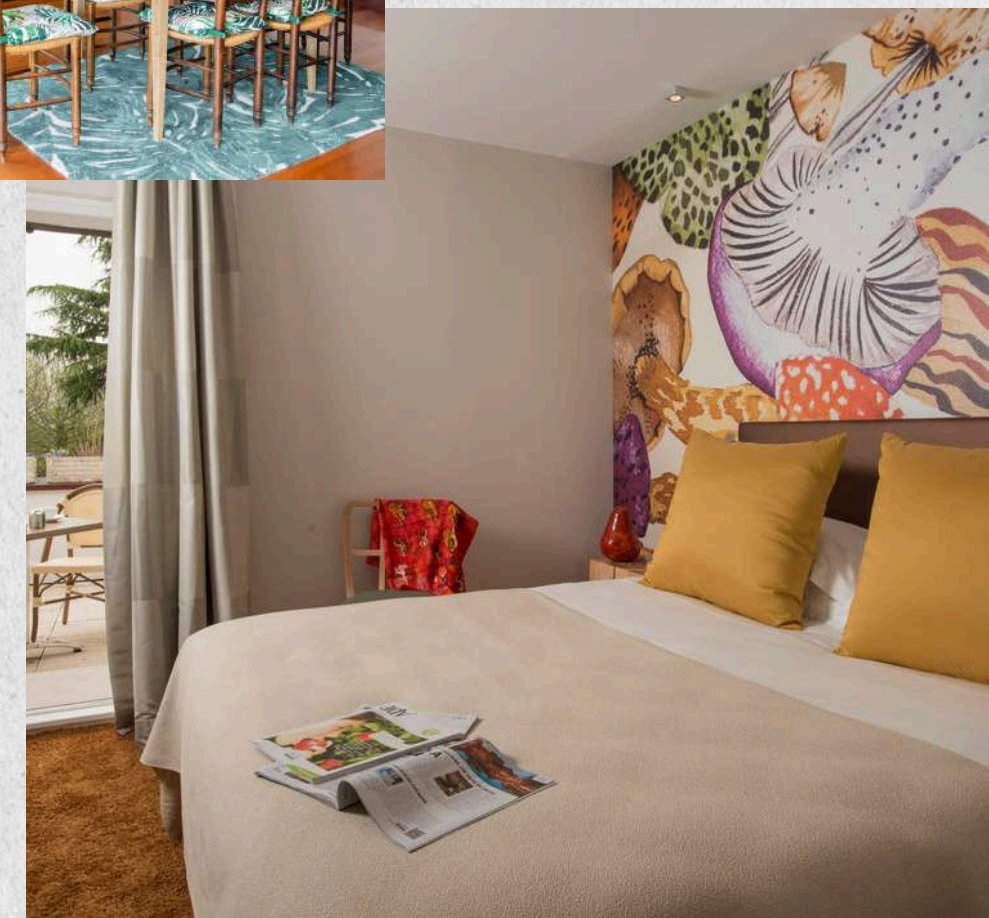
## 5 PAVILLONS DES BOIS

## 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.



# Notre **OFFRE**

Nous avons le plaisir de vous proposer une offre sur mesure, spécialement imaginée pour accompagner votre rallye dans un cadre à la fois convivial et raffiné.

Votre événement débutera par un moment d'accueil autour de notre cocktail maison, soigneusement préparé par notre équipe, et accompagné de quatre canapés servis à l'apéritif.

Le déjeuner ou le dîner se poursuivra ensuite par un menu en trois plats, au choix du Chef, élaboré à partir de produits de qualité et de saison. Les boissons sans alcool ainsi que la sélection de vins, choisis par nos sommeliers pour accompagner harmonieusement les mets, sont inclus durant l'ensemble du repas.

Cette proposition est conçue pour des groupes à partir de 30 convives minimum.

Soucieux du confort de chacun de vos invités, nous prenons bien entendu en compte l'ensemble des allergies, intolérances et contraintes alimentaires.

- **OFFRE RALLYE : 85€ par personne**

Notre équipe se tient à votre disposition pour ajuster cette offre selon vos souhaits et faire de votre événement au Manoir une expérience unique et sur mesure.



# 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.

## **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 %.

# 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

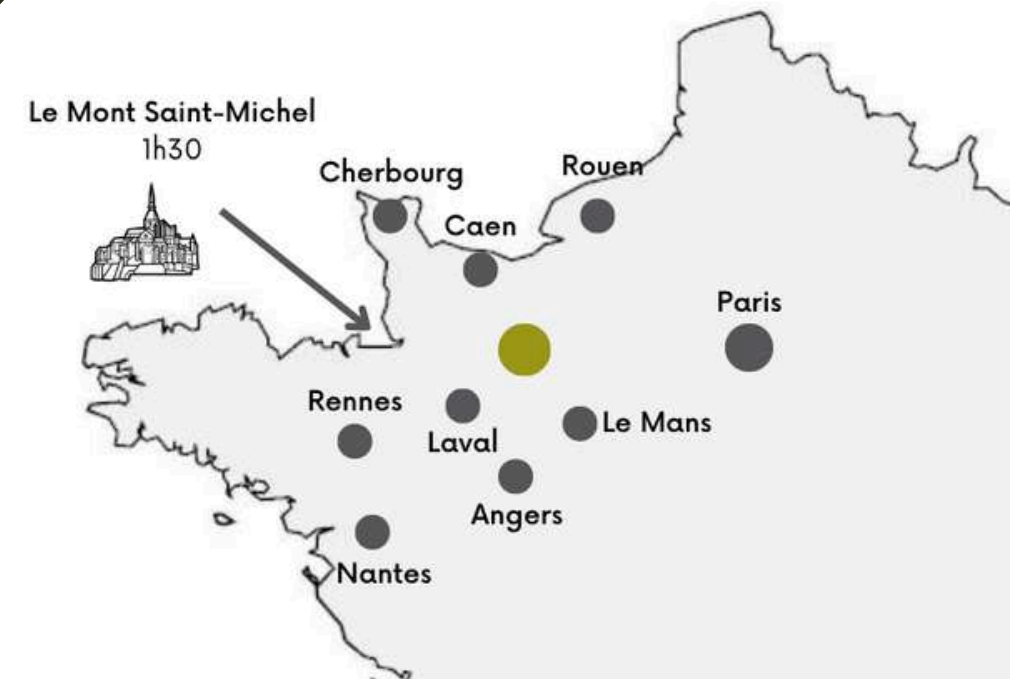
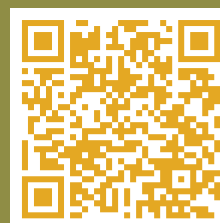
Instagram  
@manoirdulys



Facebook  
@Le Manoir du Lys



LinkedIn  
@Le Manoir du Lys



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