

# CATALOGUE DES ACTIVITÉS

---

SAISON 2017



HOTELS   
RELAIS DU SILENCE



HÔTEL ★★★★★

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ ★

ROUTE DE JUVIGNY - LA CROIX GAUTIER - BAGNOLES DE L'ORNE

T. : +33 (0)2 33 37 80 69

MANOIR-DU-LYS@WANADOO.FR



# T A R I F S   S A I S O N   2 0 1 7

---

Nos tarifs varient en fonction de la saison, de nos disponibilités et de la période de réservation.  
Pour plus d'informations, nous contacter.

## L' H Ô T E L

---

**Chambre supérieure** de 145€ à 195€

**Chambre privilège** de 165€ à 255€

**Pavillon des Bois** (pour 2 personnes) de 195€ à 300€

**Suite famille** (à partir de 3 personnes) de 255€ à 330€

**Supplément ½ pension** 75€ par personne et par jour

Menu entrée, plat, dessert (Hors boissons) – Petit déjeuner

Valable uniquement pour des séjours de minimum 2 nuits

**Petit déjeuner** 18€ par personne

Au buffet : servi de 7h30 à 10h / En chambre : servi de 7h30 à 11h

Petit-déjeuner OFFERT pour les enfants de moins de 12 ans

Supplément chambre à partir de 3 personnes : 30€ par jour

Les animaux sont acceptés : 12€ par jour

## N O S   F O R F A I T S   ( V A L A B L E   1   N U I T )

---

**Coup de Cœur** de 275€ à 325€

Chambre supérieure, petit déjeuner et dîner « Menu Domfrontais » - Hors boissons

**L'Étape Gastronomique** de 520€ à 570€

Pavillon des Bois, petit déjeuner et dîner « Dégustation » (7plats) – Boissons comprises

## L E   R E S T A U R A N T   G A S T R O N O M I Q U E

---

Etoilé au guide Michelin

**Menu Domfrontais** 47€

**Menu Ma Cuisine du Moment** à partir de 63€

**Menu Dégustation de saison** (7plats) 99€

**Menu Enfant** (moins de 12 ans) 16€

# LA SAINT VALENTIN

---

MARDI 14 FEVRIER 2017

---

**Le Menu Dégustation** 7 plats : 99€ (Hors boissons)

Un apéritif « Maison » Offert

---

## Les Salsifis

A la carbonara / Truffe melanosporum



## La Saint - Jacques

En coquille / Bouillon de crevettes / Udon / Huile de gingembre



## Le Skrei

Cuit sur le galet / Butternut / Cacahuète



## Le Canard

Nougat / Cerfeuil tubéreux / Sauce barbecue



## Le Camembert

Au lait cru de chez Gillot

En émulsion / Salade à l'huile de noisette / Poire



## Les Fruits Exotiques

Ananas / Coco / Passion / Jasmin



## L'Orange Sanguine

Gianduja / Pistache de Sicile

**FORFAIT 1 NUIT**

---

Dîner de la Saint Valentin (Hors boissons)

Un apéritif « Maison » offert, petit déjeuner, hébergement

**Chambre supérieure** : 343€

**Chambre privilège** : 358€

**Pavillon des Bois** : 380€

*Forfait 1 nuit pour 2 personnes valable le mardi 14 février 2017*

*Soirée spéciale Saint Valentin*

# LA SAINT VALENTIN CONTINUE

---

DU 15 AU 28 FÉVRIER 2017

## Offre exceptionnelle !

La CHAMBRE vous est OFFERTE

## DÉPENSES MINIMALES OBLIGATOIRES

---

**Le petit déjeuner** : 18€ par personne

**Le menu Dégustation Saint Valentin** : 99€ par personne (Hors boissons)

Soit 117€ par personne

## CONDITIONS DE VENTE

---

- Cette offre est valable uniquement en chambre supérieure, pour une seule nuit !  
Un supplément sera à régler pour pouvoir bénéficier de cette offre dans les autres catégories de chambre : Privilège – 50 € / Pavillons des Bois – 110 €
- Au moment de la réservation, le montant total du séjour sera débité immédiatement  
Non remboursable, non échangeable, non modifiable

### *RAPPEL !*

*Fermeture hebdomadaire de l'hôtel et du restaurant le dimanche soir, lundi (toute la journée) et le mardi midi*

## MÉMO TARIFS

---

**( Pour 2 personnes )**

**Chambre supérieure** : 234€

**Chambre privilège** : 284€

**Pavillon des Bois** : 344€

# L'ATELIER DE CUISINE

---

AVEC LE CHEF FRANCK QUINTON

**NOUVEAUTÉ 2017**

**Une SOIRÉE ... Un THEME (Cours Participatif)**

Autour d'un thème, vous partagez un moment de convivialité avec le Chef, dans les cuisines du Manoir du Lys !

Réalisation d'un plat autour du thème, apéritif et dégustation du plat en table d'hôtes !

## LES DATES

---

Mercredi 26 Avril : **L'Agneau**

Mercredi 14 Juin : **Le Végétal**

Mercredi 18 Octobre : **Le Champignon**

Mercredi 6 Décembre : **La Volaille**

## LE PROGRAMME

---

Les Horaires : à partir de 19h

**19h** : Le Chef vous accueille dans ses cuisines

Réalisation d'un plat autour du thème

Apéritif

Dégustation du plat en table d'hôtes en compagnie du Chef

*Un verre de vin en accord avec le plat réalisé, eau et café mignardises compris*

***Maximum de 6 personnes***

## LE TARIF

---

70€ par personne

*(Cours de cuisine participatif + dîner – Boissons comprises)*

# L'ATELIER DE CUISINE

---

AVEC LE CHEF FRANCK QUINTON

## Le RETOUR DU MARCHÉ (Cours Participatif)

Avec le Chef, vous réalisez un menu complet autour d'un panier de produits de saison sélectionné sur le marché !

### LES DATES

---

Samedi 25 Mars

Samedi 20 Mai

Samedi 24 Juin

Samedi 23 Septembre

Samedi 25 Novembre

Samedi 9 Décembre

### LE PROGRAMME

---

Les Horaires : de 9h30 à 15h

*Nous fournissons le tablier, papier et crayon*

**9h** : Rendez-vous Ô Gayot avec le Chef pour un café d'accueil ! Départ pour le marché. Vous composerez votre panier pour réaliser un menu de saison (entrée, plat, dessert).

**10h15** : Retour dans les cuisines du Manoir du Lys !

Autour du panier, vous créez et réalisez les recettes avec le Chef !

**Vers 13h15** : Dégustation des plats dans notre restaurant, en compagnie du Chef !

*(Eau, vin et café compris)*

### LE TARIF

---

105€ par personne

*(Composition du panier de produits de saison sur le marché + cours de cuisine participatif + déjeuner – Boissons comprises)*

# L'ATELIER OENOLOGIQUE

---

AVEC LE SOMMELIER YVON LEBAILLY

**NOUVEAUTÉ 2017**

**Le DÎNER OENOLOGIQUE**

Initiation à l'art de la dégustation du vin autour d'un menu unique en compagnie du sommelier, qui vous présentera les vins, les domaines et commentera chaque accord mets et vins.

## LES DATES

---

Les Horaires : à partir de 19h30

Vendredi 23 Juin

Vendredi 13 Octobre

Menu de saison 3 plats avec accord des mets et des vins

*Eau et café compris*

Date à votre convenance pour tout groupe de plus de 6 personnes.

## LE TARIF

---

85€ par personne

*(Dîner – Boissons comprises)*



# L'ATELIER OENOLOGIQUE

---

AVEC LE SOMMELIER YVON LEBAILLY

## La DÉCOUVERTE OENOLOGIQUE

Autour des Régions, des appellations, des domaines ... nous analyserons, décortiquerons, présenterons et dégusterons des vins que l'on partagera autour d'une « Collation apéritive » !

## LES DATES

---

Les Horaires : de 19h à 21h

Vendredi 17 Mars

Vendredi 10 Novembre

Date à votre convenance pour tout groupe de plus de 6 personnes.

## LE TARIF

---

48€ par personne

*(Collation + dégustation)*



# LA TABLE D'HÔTES

---

EN CUISINE ...  
DANS LES COULISSES DE LA GASTRONOMIE

## La TABLE D'HÔTES

Notre Chef Franck Quinton vous ouvre ses portes ...

Vous êtes au cœur de la cuisine et spectateur d'un « coup de feu » le temps d'un dîner !

---

Menu de saison selon l'inspiration du Chef

Sélection de vins choisis par notre sommelier Yvon Lebailly

*(En accord avec chaque plat)*

Sur réservation **uniquement**

En fonction de l'occupation du restaurant

*Maximum de 6 personnes*

## LE TARIF

---

**Menu de saison 3 plats** : 80 € par personne

*Accord des mets et des vins, eau et café compris*

*Valable du mardi au jeudi inclus*

**Menu de saison 6 plats** : 130 € par personne

*Accord des mets et des vins, eau et café compris*

*Valable le vendredi et le samedi*

# LE PIQUE-NIQUE

« MADE IN NORMANDY »

---

PAR NOTRE CHEF ÉTOILÉ !

**A chacun sa formule ...**

## VERSION « SOLO »

---

A pieds, à cheval ou en VTT, partez à la découverte de notre domaine forestier. Sentiers balisés, carte « topo guide » à votre disposition ... notre Chef Franck Quinton vous prépare un sac à dos Pique-nique version gastronomique !

**Le balluchon « pique-nique »** : 35€ par personne (Boissons comprises)

**Les dates** : Quand vous voulez ... d'avril à fin septembre (sauf lundi et mardi)

*A commander la veille pour le lendemain !*

**Offre Spéciale** : Location VTT Offerte

## VERSION « GRAND LUXE »

---

Une autre façon d'aborder la forêt d'Andaines : vous partez en promenade accompagné d'un guide, sur des thématiques : herbes folles, les arbres, la légende, les champignons, le chant des oiseaux.

Et à l'heure où la faim commencera à se faire sentir, au détour d'un sentier : la table sera dressée ... Nappes blanches à carreaux de couleur, assiettes vertes, couverts en argent, bougeoirs, panier en osier ...

**Le pique-nique + La balade** (2h30): 60€ par personne (Boissons comprises)

**Les dates** : Quand vous voulez ... d'avril à fin septembre (sauf lundi et mardi)

*Valable pour un groupe de minimum 8 personnes*

*(Maximum 15 personnes)*



**Chaussez-vous bien !**

# LES CHAMPIGNONS

---

## LE TEMPS D'UN WEEK-END

Du vendredi au dimanche / Du 29 septembre au 5 novembre 2017

## LE PROGRAMME

---

### Vendredi

Dîner (3 plats – Hors boissons)  
Hébergement

### Samedi

Petit déjeuner à partir de 7h30

9h30 : Visite du marché de Bagnoles de l'Orne

11h : Cours de cuisine donné par le Chef étoilé Franck Quinton

Recettes d'Automne, inspirées des champignons de la forêt d'Andaines

12h30 : Déjeuner (Boissons comprises)

14h30 : Départ en forêt d'Andaines à la cueillette des champignons, accompagné d'un mycologue

De 19h à 20h30 : Classement des différentes espèces recueillies, discussions ... suivi d'un apéritif

Dîner (Menu dégustation 7 plats – Hors boissons)

Hébergement

### Dimanche

Petit déjeuner à partir de 7h30

9h30 : Départ pour une nouvelle cueillette en forêt d'Andaines

Déjeuner en table d'hôtes (Boissons comprises)

## LES TARIFS

---

	Forfait 1 Nuit* Prix pour 2 personnes	Forfait 2 Nuits* Prix pour 2 personnes
Chambre Supérieure	639€	938€
Chambre Privilège	669€	998€
Pavillon des Bois	729€	1 088€

\*Forfait 1 nuit : Arrivée le samedi pour le déjeuner / Départ le dimanche après le déjeuner

\*Forfait 2 nuits : Arrivée le vendredi pour le dîner / Départ le dimanche après le déjeuner

# LES CHAMPIGNONS

---

## LE TEMPS D'UNE JOURNÉE

**Le samedi / Du 30 septembre au 4 novembre 2017**

### LE PROGRAMME

---

#### **Samedi**

9h30 : Visite du marché de Bagnoles de l'Orne

11h : Cours de cuisine donné par le Chef étoilé Franck Quinton

Recettes d'Automne, inspirées des champignons de la forêt d'Andaines

12h30 : Déjeuner au restaurant (Boissons comprises) !

14h30 : Départ en forêt d'Andaines pour la sortie Champignons, accompagné d'un mycologue

De 19h à 20h : Classement des différentes espèces recueillies, discussions ... suivi d'un apéritif !

### LE TARIF

---

100€ par personne

*(Déjeuner inclus)*

### NOS RECOMMANDATIONS

---

- Avoir une tenue adaptée pour une balade de 2h30 en forêt
- Pensez à apporter votre panier et votre couteau à champignons

# LES CHAMPIGNONS

---

« A LA CARTE »

**Du 29 septembre au 5 novembre 2017**

En séjour au Manoir du Lys ou de passage à Bagnoles de l'Orne, profitez de nos activités Champignons « A la carte » !

## LES ACTIVITÉS DU SAMEDI

---

**Le Cours de cuisine** : 15€ par personne

De 11h à 12h30

Recettes d'Automne, inspirées des champignons de la forêt d'Andaines

**La Sortie Champignons & l'Apéritif** : 35€ par personne

Départ 14h30 / Vous partez en forêt d'Andaines à la cueillette des champignons accompagnés d'un mycologue

De 19h à 20h30 / Classement des différentes espèces recueillies autour d'un apéritif

## LES ACTIVITÉS DU DIMANCHE

---

**La Sortie Champignons** : 20€ par personne

Départ 9h30 / Vous partez en forêt d'Andaines à la cueillette des champignons accompagnés d'un mycologue



# LES CHAMPIGNONS

---

## LE TEMPS D'UN MID-WEEK

**Du dimanche au lundi**

**Du 29 au 30 Octobre 2017**

## LE PROGRAMME

---

### Dimanche

Dîner (Menu dégustation 7 plats – Hors boissons)  
Hébergement

### Lundi

Petit déjeuner à partir de 7h30

9h30 : Départ en forêt d'Andaines pour la sortie Champignons, accompagné d'un mycologue

12h30 : Déjeuner Ô Gayot\* (Boissons comprises)

15h : Cours de cuisine donné par le Chef étoilé Franck Quinton

Recettes d'Automne, inspirées des champignons de la forêt d'Andaines



*\*Ô Gayot : Notre autre établissement situé en centre-ville de Bagnoles de l'Orne*

## LE TARIF

---

### Offre Spéciale

Forfait 1 nuit : 509€ pour 2 personnes

(Au lieu de 584€)

*Hébergement en Pavillon des Bois*

# LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

---

Les fêtes de fin d'année, le Manoir du Lys vous propose :

## DES IDÉES CADEAUX

---

Vous souhaitez offrir une invitation !

Choisissez la formule qui vous convient, réglez votre invitation auprès du Manoir du Lys par carte bancaire ou par chèque.

Vous recevrez alors le bon cadeau par mail sous forme de PDF ou par courrier. Vos invités disposeront d'un délai d'un an après la date d'émission pour profiter de leur invitation.

**Coffret Hôtel** à partir de 181 € pour 2 personnes

**Coffret Restaurant** à partir de 94 € pour 2 personnes

**Coffret « Insolite »** à partir de 48 € par personne  
(Atelier cuisine, Atelier œnologique, Journée champignon ...)



## UNE CARTE TRAITEUR

---



Envie d'une cuisine raffinée pour vos repas de fêtes de fin d'année ?!

Nous vous proposons une carte de nos menus et plats préparés par notre Chef Franck Quinton et son équipe !



# LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

---

C'est aussi ...

## LE RÉVEILLON DE NOËL

---



Pour un Réveillon de Noël authentique ... En famille ou entre amis, au pied de la cheminée !  
Menu Dégustation dans notre restaurant aux chandelles !

## LE RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

---

Une soirée de prestige dans un fabuleux décor !

Menu Dégustation de grande Tradition

*Champagne, accord des mets et des vins, eau et café compris, le tout à discrétion !*

Soirée dansante avec orchestre

***Tarifs et Menus disponibles à partir du 1<sup>er</sup> Octobre 2017 !***

Pour toutes informations complémentaires, nous contacter

par Email : [manoir-du-lys@wanadoo.fr](mailto:manoir-du-lys@wanadoo.fr) ou nous joindre au +33 (0)2 33 37 80 69

# POUR VOUS ... ... ENTREPRISES !

---

Une demeure d'époque aux espaces lumineux et à l'aménagement contemporain invite au travail et à la détente au cœur de la nature !

Le Manoir du Lys se prête à l'accueil d'évènements professionnels de toutes sortes : réceptions, congrès, séminaire, cocktails, conférences ...

Nous disposons de 5 salons de séminaires parfaitement équipés. Les zones de travail sont adaptables, spacieuses et confortables. Une connexion WIFI est disponible dans tout l'établissement.

Une équipe est entièrement dédiée à l'organisation de vos évènements pour offrir un service sur-mesure et personnalisé.

## ETAPE BUSINESS AU CALME !

---

**Forfait B&B** : 99€ (Chambre et petit déjeuner)

**Soirée Etape** : à partir de 110€

Chambre, petit déjeuner et dîner 2 ou 3 plats (Hors boissons)

## JOURNÉE D'ETUDE - SÉMINAIRE

---

**Forfait Journée d'étude** : 55€

**Forfait Séminaire Résidentiel** : à partir de 185€

**Forfait Séminaire Semi-résidentiel** : à partir de 160€

Un large choix d'activités peut vous être proposé (En supplément des forfaits)

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

Démonstratif ou participatif

- L'Atelier Œnologique, par notre sommelier Yvon Lebailly

Rencontre œnologique avec dégustation de vins ou Dîner œnologique

- Sortie Champignons (de fin septembre à début novembre)

Pique-nique « Made in Normandy » (d'avril à fin septembre)

*Tarifs valables du lundi au jeudi inclus.*

*Nous contacter pour tout complément d'informations !*



# NOTRE ÔTRE ÉTABLISSEMENT

---

## LE Ô GAYOT

Spacieux, lumineux, aux airs de bistrot moderne, le restaurant, supervisé par Franck Quinton, offre une carte généreuse et un menu, avec une entrée, un plat, fromage et un dessert, qui change toutes les semaines.

Le Chef de talent, Franck Langlois, propose une cuisine simple, originale et diversifiée mais également visuelle grâce à l'ouverture sur la cuisine / rôtisserie.

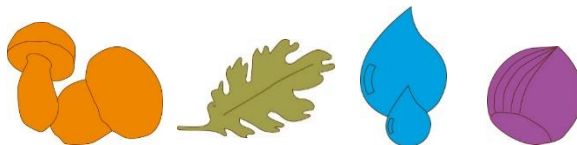
Le Ô Gayot, c'est :

**un hôtel \*\***

**un restaurant**

**un Ô bar**

**une bôtique**



Vous y trouverez un grand choix de :

Produits frais : andouille, saumon fumé, foie gras, fromage Gillot, jambon blanc, jambon fumé, saucissons et à l'ail, terrine maison ...

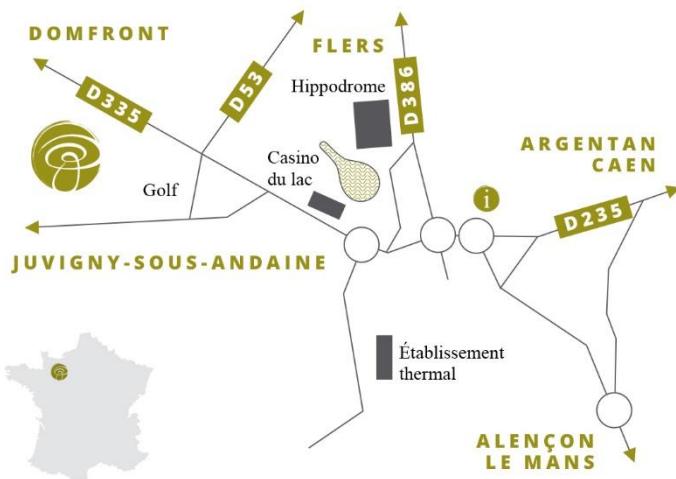
Epicerie fine : terrines, pâté, foie gras, épices, différentes huiles, moutarde, confitures, cake maison

Produits cidricoles : cidre, pommeau, calvados, poiré,

Cave : un grand choix de vins sélectionnés par notre sommelier Yvon Lebaillly

L'Originalité : le gâteau Ô Gayot (Spécialité pâtissière créée par Franck Quinton)





Pour toutes informations complémentaires, nous contacter  
par Email : [manoir-du-lys@wanadoo.fr](mailto:manoir-du-lys@wanadoo.fr) ou nous joindre au +33 (0)2 33 37 80 69

[www.manoir-du-lys.fr](http://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	MANOIR-DU-LYS@WANADOO.FR