

The background features a light beige color with various autumn-themed elements. There are several large, detailed leaves in shades of brown and tan, some with prominent veins. A small, round, light-colored pumpkin is positioned in the lower-left quadrant. Thin, dark brown stems and branches are scattered across the page, some extending from the top and others from the bottom. A semi-transparent light blue rectangular box is centered in the middle of the page, containing the main 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, anniversaire ou repas d'entreprise.

Nous disposons de salons modulables pouvant accueillir de 15 à 150 personnes en repas assis.

Un lieu idéal à la privatisation du Domaine : Salles, chambres, loisirs.

*Demande sur devis*



## CAPACITÉS D'ACCUEIL

### NOS SALLES ET CONFIGURATIONS

Le Manoir Du Lys dispose de quatre salles majeures afin d'accueillir vos célébrations ainsi que des salons privatisantes. Notre capacité d'accueil est de 10 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 accueillir votre vin d'honneur.  
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.

Nous disposons également de 16 chambres dans notre second établissement : l'Hôtel\*\*-bistrot Ô Cayot situé au centre de Bagnoles de l'Orne.

### CHAMBRES ÉLÉGANTES

Les chambres (d'environ 20m<sup>2</sup>) ont toutes une décoration différente. Elles se situent au 1er ou au 2ème étage (chambre mansardées). Grand lit ou lits jumeaux.

### CHAMBRES PRIVILÈGES

D'un grand confort, les chambres Privilège sont toutes situées au 1er étage, avec balcon ou terrasse. D'un minimum de 25m<sup>2</sup>.

### 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 45m<sup>2</sup>, 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





## L'APÉRITIF AVANT REPAS



### A LA CARTE

#### 1 VERRE + 3 CANAPÉS PAR PERSONNE

KIR VIN BLANC 8€ - KIR NORMAND 10€ - KIR ROYAL 12€  
COCKTAIL DE SAISON 15€  
COCKTAIL DU MANOIR 15€  
FLÛTE DE CHAMPAGNE : PALMER & Co 15€ - BILLECART 18€

#### BOUTEILLE + 3 CANAPÉS PAR PERSONNE (6 FLÛTES PAR BOUTEILLE)

CIDRE ERIC BORDELET 35€  
POIRÉ ERIC BORDELET 35€  
CHAMPAGNE PALMER & Co 60€ | 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

#### DÉCOUPE DE JAMBON 250€ + 2.50€/PERSONNE

ANIMÉE PAR UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE DE CUISINE



## ANIMATION BRASERO DURÉE 1H



MINIMUM 15 ADULTES

FORFAIT DE MISE EN ROUTE : 300€

3 PIÈCES DE MISE EN BOUCHE AU CHOIX : 21€/ADULTE

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. Mini plats individuels servis dans de la vaisselle jetable avec des couverts ou en brochette.

Selon la saison, le Chef vous propose trois mises en bouche :  
végétales, carnées ou de poisson.

### FOIE GRAS

*Girolles, Abricot*

### SAINT-JACQUES EN COQUE

*Ail noir, Citron Confit*

### MINI BURGERS AUX CHAMPIGNONS

### THON À LA PLANCHA

*Épices*

### MAGRET DE CANARD

*Mûres, Framboises, Harissa*

## LES BOISSONS

### APÉRITIF CLASSIQUE 22€

KIR PÉTILLANT OU KIR VIN BLANC  
JUS D'ORANGE/ POMME  
EAU (PLATE/ PÉTILLANTE)

### APÉRITIF SUPÉRIEUR 29€

COCKTAIL MAISON  
WHISKY  
JUS D'ORANGE/ POMME  
EAU (PLATE/ PÉTILLANTE)

### APÉRITIF PRESTIGE 39€

CHAMPAGNE BILLECART SALMON  
WHISKY  
GIN  
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	59€
UN POISSON, UNE VIANDE ET DESSERT	69€
LES TROIS PLATS ET DESSERT	79€

### 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 établit 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 : 11€ par personne  
L'Emulsion au Camembert de chez Gillot / Salade / Poire au vinaigre de cidre : 9 € 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



### FORFAIT CLASSIQUE 15€

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

### FORFAIT SUPÉRIEUR 25€

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

### FORFAIT PRESTIGE 35€

VIN BLANC PRESTIGE  
VIN ROUGE PRESTIGE  
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

SOFTS

FACTURATION À LA CONSOMMATION

EAU PLATE/PÉTILLANTE 4€

CAFÉ EXPRESSO 2.50€

THÉ/INFUSION DAMMAN 3.50€

### DROIT DE BOUCHON 15€/BOUTEILLE

VALABLE POUR UN GROUPE D'UN MINIMUM DE 50 ADULTES



## LE PETIT DÉJEUNER



### PETIT DÉJEUNER 20€

ENFANTS -12 ANS 10€

SERVI AU BUFFET DE 7H30 À 10H

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

## LE BRUNCH



### FORMULE BRUNCH 50€

ENFANTS -12 ANS 30€

SERVI AU BUFFET DE 10H30 JUSQUE 13H30

VIENNOISERIES, CAKES, OEUFS BROUILLÉS, LARD GRILLÉ, SAUMON FUMÉ, TERRINE, CHARCUTERIE, VIANDE FROIDE ET POISSON FROID, SALADE, FROMAGES, FRUITS

BOISSONS COMPRISES : CAFÉ/THÉ, EAUX, JUS DE FRUITS, VINS.



## PERSONNALISATIONS



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

AFIN D'ÉLABORER VOTRE ÉVÈNEMENT AVEC DES OPTIONS OU TOUTE PERSONNALISATION SOUHAITÉE.

MERCI DE CONTACTER NOTRE ATTACHÉE  
COMMERCIALE JESSICA :  
[COMMERCIAL@MANOIRDULYS.FR](mailto:COMMERCIAL@MANOIRDULYS.FR)  
OU PAR TÉLÉPHONE 0233378069



## 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%

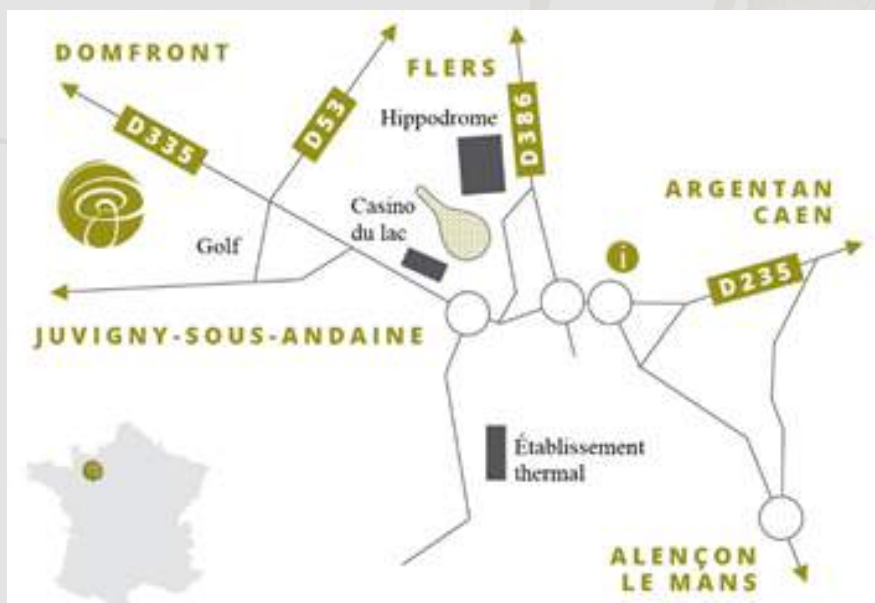
Annulation à moins de 5 jours avant la manifestation ou no-show : les prestations seront facturées à 100%

The background features a light beige color with faint, semi-transparent silhouettes of autumn leaves and pumpkins. The leaves are scattered across the top and bottom, while a single pumpkin is visible 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 :

**Par email : [commercial@manoirdulys.fr](mailto:commercial@manoirdulys.fr) ou 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

CONTACT@MANOIRDULYS.FR