

LE MANOIR DU LYS

BUSINESS

JOURNÉE D'ÉTUDE-SÉMINAIRE-
CONFÉRENCE-PRIVATISATION

SAISON 2021

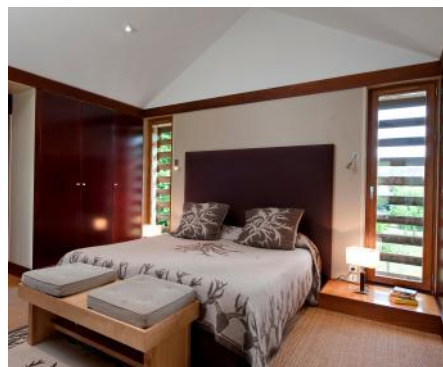


BIENVENUE AU
MANOIR DU LYS

À BAGNOLES DE L'ORNE EN NORMANDIE

S'ÉVADER, S'INSPIRER, CRÉER ... EN TOUTE SÉRÉNITÉ

Profitez de l'atmosphère reposante d'un lieu d'exception et réussissez à coup sûr vos événements professionnels.



Le Manoir du Lys, c'est :

Un lieu d'exception pour un séminaire « au vert »

En plein cœur de la forêt d'Andaine, loin de l'agitation urbaine,

4 salles de séminaire à la lumière du jour, contemporaines et parfaitement équipées, pouvant accueillir entre **5 et 65 personnes**,

29 chambres,

Des incentives variés,

Un restaurant gastronomique **étoilé au Guide Michelin** depuis 1998,

Une privatisation du lieu est possible sur demande.



JOURNÉE D'ÉTUDE ET SÉMINAIRES



Forfait Journée d'étude : 49€ HT

Forfait Séminaire Résidentiel : à partir de 176€ HT

Zones de travail adaptables, spacieuses et confortables avec un accès wifi privilégié. Espaces de coworking à votre disposition : bar, salon, terrasse extérieure si beau temps.

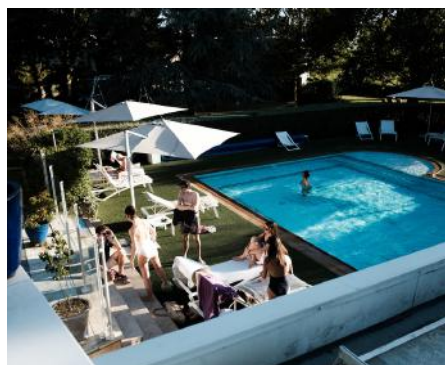


Notre hôtel est engagé : la charte sanitaire 2021 est à jour



PRIVATISATION DU MANOIR

Pour un séminaire réussi



Uniquement possible du lundi au jeudi (hors mi-juillet à fin août.)

Pour un minimum de 25 personnes

La privatisation comprend :

Les chambres : en single ou twin

La location de salle

Le forfait restauration : pauses, apéritifs, vin, diner et petit déjeuner

Accès à tous les espaces du manoir : piscine, tennis, piano, billard, bar, terrasse

Notre chef étoilé est à votre disposition pour des repas "sur-mesure", animation possible autour d'un brasero en sa présence.

Notre sommelier est disponible pour vous surprendre autour de découvertes œnologiques.

Une équipe entière est à votre disposition.

NOS ACTIVITÉS TEAMBUILDING



Un large choix d'activités peut vous être proposé au sein même du manoir (En supplément des forfaits)

L'Atelier de Cuisine, par notre Chef étoilé Franck Quinton
Démonstratif ou participatif, concoctez une recette ou votre menu

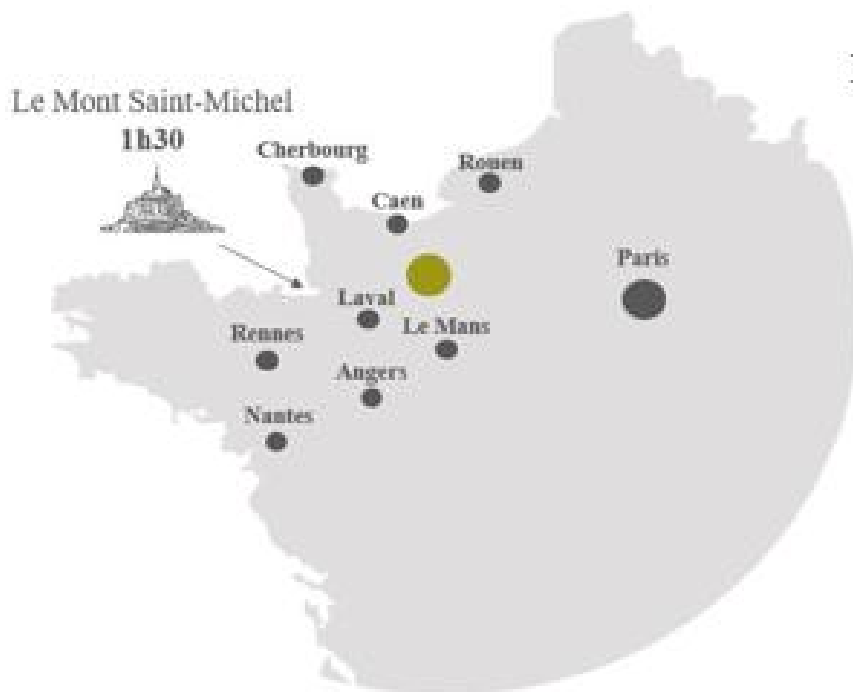
L'Atelier Œnologique, par notre sommelier Yvon Lebailly
Rencontre œnologique avec dégustation de vins ou Dîner œnologique (accord mets et vins)

Sortie Champignons (de fin septembre à début novembre)

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



INFORMATIONS ET ACCÈS



Bagnoles de l'Orne Normandie

En train :
2h30 de Paris

En voiture :
Caen > 1h15
Rennes > 1h30
Rouen > 2h
Angers > 2h30

Pour toutes informations complémentaires, contactez notre attachée commerciale Maryline Herrera par email : commercial@manoirdulys.fr ou nous joindre 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

COMMERCIAL@MANOIRDULYS.FR