

LE MANOIR DU LYS

# BUSINESS

JOURNÉE D'ÉTUDE-SÉMINAIRE-  
CONFÉRENCE-PRIVATISATION

SAISON 2021



BIENVENUE AU  
MANOIR DU LYS

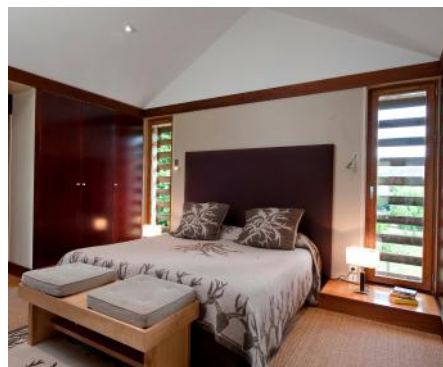
---

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.



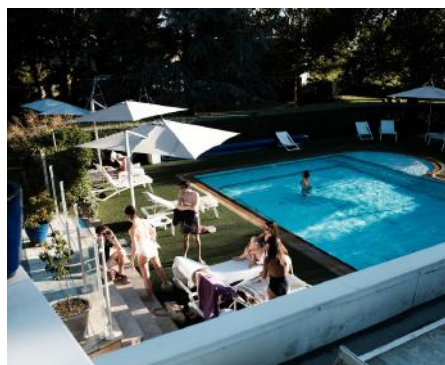
Notre hôtel est engagé : la charte sanitaire 2021 est à jour





# 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

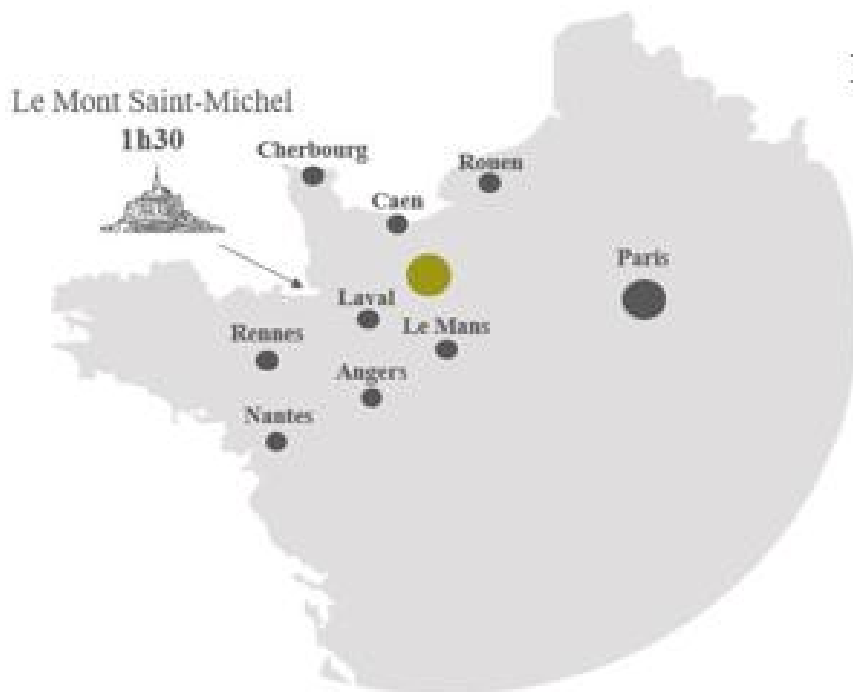
**L'Atelier Œnologique**, par notre sommelier Yvon Lebailly  
Rencontre œnologique avec dégustation de vins ou Dîner œnologique (accord mets et vins)

**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](mailto:commercial@manoirdulys.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

COMMERCIAL@MANOIRDULYS.FR