



*Catatalogue Mariage*



## PRÉSENTATION

En 2011, Mr et Mme FORIEL créaient le Manoir des Lys à Auchel. Des professionnels de l'événementiel au service de votre mariage dans un lieu rempli de charme. En 2016, le Manoir des Lys est classé dans les 10 lieux les plus prestigieux pour un mariage merveilleux puis reçoit la plus haute distinction : le Wedding Awards deux années de suite en 2017 et 2018.

**NOTRE SECRET ? Notre concept. Notre concept ? Le voici en quelques lignes :**

Vous offrir une organisation sans faille, du savoir faire dans tous les corps de métier et du temps. Avant votre mariage, en un RDV, vous pouvez faire le point sur : les lieux, le traiteur (vin d'honneur, repas et gâteaux), les boissons, les serveurs et l'animation. Pas besoin de multiples RDV et trajets, pas de risque de quiproquos entre les différents prestataires. Pendant le mariage, vous n'aurez pas de stress pour gérer tout cela (les serveurs sont-ils tous présents ? l'animateur va-t-il s'entendre avec le traiteur ? Le gâteau arrivera-t-il à l'heure ?...). On s'occupe de tout, profitez de vos invités, des lieux, du repas, des animations, bref de votre mariage ! Nous optimisons le temps de service. En effet, un service rapide vous laisse le temps pour d'autres activités (dîner, danser, profiter des jeux ou surprises...). Nous servons le gâteau à 1 heure du matin maximum en ayant fait 2 pistes de danse de 45 minutes. Pour se faire, nous prévoyons un serveur pour 20 convives plus un plongeur et deux cuisiniers. Nos plats sont étudiés pour un dressage élégant et rapide. Le service sera donc rapide. A l'inverse, plus un service est long, plus vous aurez de temps morts. Ces fameux moments où l'on s'ennuie (Pourquoi on ne danse pas ? Pourquoi il ne se passe rien ? Tout simplement parce que les invités sont encore entrain de se servir ou de se faire servir ou de dîner).

**Notre objectif : Vous offrir une journée inoubliable.**



### **LE MAÎTRE DE CÉRÉMONIE ROMAIN FORIEL**

Professionnel du spectacle depuis 2000, Club Med talents depuis 2004, passage dans des cabarets, 1ère partie de Dany Boon au Zénith de Lille en 2005, il s'est déjà produit à travers l'Europe, l'Asie, l'océan indien, les caraïbes... Il se spécialise dans le mariage en 2006. Avec plus de 400 mariages à son actif en 2018, vous bénéficierez de son expérience et son savoir-faire. Vous le verrez sans doute Officiant de cérémonie laïque, magicien, dj, présentateur... « J'ai développé une approche chic et conviviale basée sur la psychologie. Rien n'est laissé au hasard ce qui me permet de faire mouche à chaque fois quelques soit les invités. De plus, je suis en parfaite coordination avec les équipes de salle et de cuisine. Il n'y a jamais de temps morts ! ».

### **MARIE-AUDE FORIEL, NOTRE CHEF DE CUISINE**

Fille de cuisinier, elle se perfectionnera aux côtés de chefs étoilés, de MOF (Meilleurs ouvriers de France), de Bocuse d'or ou encore de champion du monde de pâtisserie.

« Ce métier est passionnant. Nos mariés souhaitent que tout le monde se régale mais cherchent aussi à sortir de « l'ordinaire ». Je dois répondre à toutes ces contraintes. Revisiter des classiques, innover... Je suis constamment en recherche de plats, d'idées pour proposer des choses originales, par leurs goûts, cuissons ou ingrédients. La difficulté est que je dois trouver des mets originaux qui plairont aux plus grands nombres. Il faut aussi être cohérent sur les quantités pour que les convives aient encore de la place pour le dessert. Enfin le service doit être rapide pour ne pas casser le rythme de la journée. Il faut donc réfléchir à des dressages rapides et élégants. Nous devons donc être très organisés, coordonnés avec les serveurs et l'animateur pour offrir une soirée dynamique et sans temps morts »





## NOS SERVICES DE BASE :

### CONSEILS, SAVOIR-FAIRE ET LIEU D'EXCEPTION

La privatisation du Domaine

Le Manoir et son parking privé

Parc Arboré et son carrosse pour vos photos

Gîte de pour 15 personnes mit à votre disposition ou le photomaton

Mise en place de la salle par nos serveurs selon votre plan de table

Nettoyage de la salle inclus

Nappes et serviettes en tissus. Tables rondes et chaises Napoléon

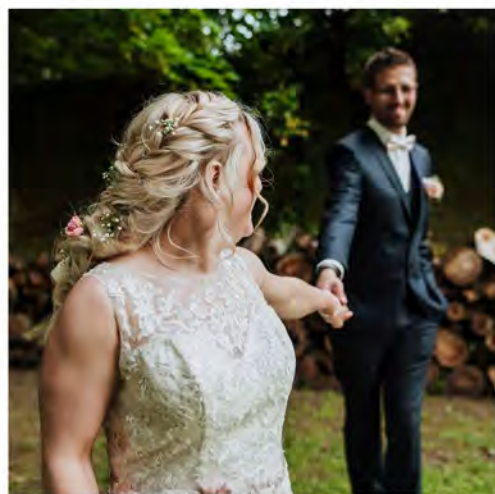
Verreries, couverts et assiettes tendances pour sublimer le repas

Mange-debout, tonneaux et 6 Salons de jardins dans le parc

Conseils pour vos préparatifs et Coordinations le jour J

1500€ de mai à septembre - 1400€ en avril et octobre

1300€ de novembre à mars - 1200€ hors samedi







### CÉRÉMONIE LAÏQUE :

Spécialiste des cérémonies laïques depuis 2007, nous vous conseillerons sur la mise en place, choix de musiques, comment intégrer vos proches à cette cérémonie. Nous vous accompagnerons sur la trame de votre cérémonie afin que celle-ci soit unique et à votre image (solemnelle, dynamique, comique, dans l'émotion...).

**Forfait de base 550€** comprenant : Ouverture du domaine 30 minutes en avance, Coaching en cérémonie laïque, mise en place de l'extérieur (ou intérieur selon la météo), mise en place d'une sonorisation, officiant le jour J

Option : Location et mise en place de chaises Napoléon pour l'extérieur 2€/chaise





## VIN D'HONNEUR

Nous servons le vin d'honneur dans le parc. Nous y installons un bar et nos maîtres d'hôtel servent les mises en bouches au plateau. Ainsi vous invités peuvent flâner dans le domaine tout en profitant de rafraîchissements et dégustations. Les mariés pourront également profiter du vin d'honneur et de leurs invités entre deux clichés photos. Notre chef vous propose des amuses bouches originaux qui séduiront vos convives.



### FORMULE DES LYS 10€/pers.

6 Amuses Bouches (Salées ou sucrées)  
par personne + Boissons softs

### FORMULE PRESTIGE 15.50€ pers.

5 Amuses Bouches (Salées ou sucrées)  
+ 3 dégustations prestiges (Foie gras,  
St Jacques, Gambas, Saumon fumé  
maison...) par personne + Boissons  
softs



### OPTIONS :

Amuse bouche supplémentaire :  
Classique 1.60€/pers.  
Prestige 2.50€/pers.

Candy Bar 3€/pers (Minimum 150€)

Animation Culinaire thème aux choix :

Découpe de saumon fumé maison, Bar à  
Huîtres, Champêtre, Animation Crêpes,  
Fontaines à Chocolats, Foie gras,  
Cuisine du Nord...

A partir de 3€/personnes (Mini 250€)

### FORMULE BOISSONS :

Arc en ciel de pétillant (Méthode champenoise et Kirs méthode) : 5.00€/pers

Méthode Champenoise, Whisky, Ricard : 6€/pers

Champagne et déclinéons de kirs : 11€/pers

Champagne, Whisky, Ricard : 12.00€/pers

Champagne Canard Duchêne, cuvée Léonie Whisky Ricard 16.00€/pers

Précisions : Nos tarifs sont exprimés en TTC. Sont inclus, le nappage, vaisselles et le service sur une base de deux heures avec une arrivée à 17h00. Heure supplémentaire 300€ (Ex pour une arrivée à 16h). L'hiver ou en cas de mauvais temps, nous aménageons une partie du Manoir pour recevoir le VH.

Nous choisissons les amuses bouches selon les produits de saison, la météo et votre menu de mariage.







**MENU 50€**

**Entrée - Plat - Fromage - Dessert**

Nos entrées :

L'assiette végétale selon la saison

L'Oeuf Mollet revue par la chef

Bouché à la reine forestière et écume de lard fumé

Saumon fumé par nos soins, servi tiède, sur fondue de poireaux +1,50€/pers.

Dos de Cabillaud façon waterzoï +1.50€/pers

Royale de foie gras, goutte de porto, écume de noix et crème de saison. +2.00€/pers

Saumon fumé par nos soins, taillé au couteau et son huile parfumée +3€/pers.

Gambas rôties vinaigrette coco thaï +3.50€/pers.

Carpaccio de Saint Jacques au beurre d'agrumes, poivre timut +4€/pers.

Foie gras poêlé sur tarte tatin de pommes revisitée. +5.00€/pers.

Noix de Saint jacques rôties. +5.00€/pers.

Autres mets, nous consulter : Le magret fumé - Tartare de thon - Carpaccio de canard -Truite fumé – Ris de veau

Possibilité d'une deuxième entrée à choisir :

dans la liste ci-dessus, au tarif de 8€ + éventuel surplus ou le velouté de saison +6€







## NOS PLATS DE RÉSISTANCE :

Cœur de carré de cochon cuit à basse température, sauce du chef.  
 Dodine de volaille marinée aux herbes de provences et piment espelette.  
 Mignon de Porc à la graine de moutarde à l'ancienne +1.00€ par pers.  
 Pavé de saumon à la crème de poivrons +2.00€ par pers.  
 Suprême de Pintade crème de Maroilles à la bière. +2.00€ par pers.  
 Magret de canard (servi rosé), sauce porto échalotes +2.50€ par pers.  
 Pavé de veau, crème de cèpes +4.00€ par pers.  
 St Jacques poêlées et chorizo ibérique +5.00€ par pers.  
 Filet de Bœuf (servi rosé), jus corsé +5.00€ par pers.  
 Souris d'agneau confite +5.00€ par pers.  
 Autres mets nous consulter : Filet de boeuf, poissons...

## FROMAGES :

L'assiette 3 fromages  
 L'assiette 3 fromages sélectionnés par la chef +2€  
 Aumônière de Maroilles et jambon de pays +2€  
 Croustilles de maroilles et crème d'endive (ou céleri) +2€  
 Aumônerie de fourme de d'ambrier à la poire +2€

## DESSERTS :

Farandole de gâteaux  
 Wedding Cake (Pièce montée américaine) +2.00€ par pers.  
 Farandole de gâteaux + Pièce montée (1 chou / pers) +2.00€ par pers.  
 Pièce montée (3 choux / pers) +2.00€ par pers.  
 Buffet de Mignardises +2.00€ par pers.  
 Mignardises + Pièce montée (1 chou / pers) +3.00€ par pers.  
 Mignardises + Wedding Cake +4.50€ par pers.  
 Bientôt en nouveauté : le Wedding cake surprise





## **BOISSONS PENDANT LE REPAS À VOLONTÉ :**

Eaux plates et pétillantes (bouteille en verre), cola, jus de fruits, café 5€/ Pers

Forfait Vin N°1 : Cote de gasconne\*, St chinian\* 6.00€ par pers

Forfait Vin N°2 Mâcon Village\*, Montbazillac\*, Haut Médoc\* 8.00€ par pers

Forfait Vin N°3 Sauternes\*, Rully\*, Lalande de Pomerol\* 10.00€ par pers

3e vin en supplément : Rosé 2€/pers, 2€/pers en forfait 1, 3€/pers en forfait 2 , 4€/pers forfait 3 (Facultatif. Conseillé si une entrée foie gras et poisson par exemple)

*\*Vins donnés à titre indicatif, des changements d'appellation sont possibles avec le maintien d'une même qualité. 2 vins par forfait. Notre sommelier vous proposera le meilleur accord met/vin en fonction de votre menu et de votre forfait.*

## **(facultatif) APÉRITIF :**

*Servi à table avec une mise en bouche et choix d'un cocktail sans alcool*

Cocktail (voir notre liste) 4€/pers. - Méthode Champenoise 4€/pers

Champagne Canard Duchêne 8€/pers

Mise en bouche prestige (St Jacques, Gambas, foie gras...) : 2€/pers

## **(facultatif) PAUSE GLACÉE OU TROU NORMAND :**

*Servi sans alcool, nous présentons l'alcool et servons à la guise des clients*

Demandez la liste de tous nos accords sorbets alcool (Régional, Exotique...) 4€/pers

## **(facultatif) BULLES AU DESSERT :**

- Coupe de Méthode Champenoise 3€/pers

- Coupe de Méthode Champenoise rosée 5€/pers - Coupe de Champagne 7€/pers

- Coupe de Champagne Canard Duchêne cuvée Léonie 8€/pers

-Champagne Canard Duchêne cuvée Léonie à volonté 20€/pers.

## **(facultatif) BIÈRES :**

Fût de bière 6 litres (24 bières) : Stella Artois 60€ - Leffe 85€ - Leffe Ruby 85€

Fût de bière 20 Litres (80 bières) : Stella Artois 165€ - Leffe 200€

Fût de bière 30 Litres (120 bières) : Stella Artois 245€

Heineken 195€ - Leffe 290€ - CHTI 290€...

Autres Bières nous consulter.

## **MENU ENFANT :**

Nos entrées : Brushetta - Velouté - Assiette de charcuteries - Melon jambon (en saison)

Nos plats : Nuggets - Blanc de volaille - Croque Monsieur... et leurs frites fraîches

Dessert : Glace du chef (cf photo, parfum choisi par les enfants)

Boissons à volonté : Soda, eaux, jus de fruit.

Tarifs : 15€ pour plat dessert (plat envoyé en même temps que l'entrée des adultes) ou 20€ entrée plat dessert.





### ANIMATIONS :

Une animation orchestrée par Romain FORIEL, professionnel du spectacle depuis 2000 et spécialisé dans les animations mariages depuis 2006. En 2018, il passait la barre des 400 mariages animés, une expérience solide au service de votre mariage. Son rôle est de mettre vos invités en condition pour s'amuser. Ses talents de magicien lui permettront de se fondre parmi la foule avec humour et convivialité. De plus, son approche psychologique (notamment sur l'effet de groupe) assurera une ambiance et une participation active de vos invités.

***DJ + Sonorisation et éclairages + Animateur de soirée + Magicien : 1000€***

### OPTIONS :

**Photomaton** : Une animation en fil rouge tout au long de la journée. Vos invités repartiront immédiatement avec une photo (personnalisée : Design, date de mariage...). 400 impressions comprises, les mariés récupéreront toutes les photos en support numérique. **Tarifs : 500€ ou gratuit si vous ne prenez pas le gîte.**

**Lâché de lanternes** : Fourniture des lanternes, briefing de sécurité, aide à l'allumage. **Tarif : 2,50€ par personne (Minimum 100€, non facturé si mauvais temps)**

**Structure gonflable pour les enfants** : 250€ par structure.

*Aucun prestataire extérieur n'est admis au sein de l'établissement. Sauf accord de la direction pour des professionnels proposant des prestations différentes. Les conditions de sécurité ne sont pas réunies pour un tir de feu d'artifice dans notre domaine ou alentours.*

