

HOSTELLERIE DU LYS

Nos Séminaires

# UN CADRE PRIVILEGIE

Cette demeure de charme située au cœur du domaine forestier du Lys-Chantilly allie élégance et confort. Un lieu propice à la réflexion, au travail et à la détente favorisant la productivité de votre séjour.







Forfait Séminaires

# > Journée d'étude :

Salle de réunion, pause matin et après-midi, Déjeuner (Eau-vin-café inclus).

## > Séminaire semi-résidentiel :

Salle de réunion, hébergement en chambre single, petit déjeuner continental, pause après-midi, diner (Eau-vin-café inclus).

## > <u>Séminaire résidentiel</u>

Salle de réunion, hébergement chambre single, petit déjeuner continental, pause matin et après-midi, déjeuner et diner (Eau-vin-café inclus).

## > <u>Séminaire résidentiel « Le privilège »</u>

Apéritif (2 verres/pers) Diner gastronomique, digestif (1 verre/pers), hébergement en chambre single, petit déjeuner continental, pause matin et après-midi, déjeuner salle de réunion.

PAUSE PERMANENTE DANS LA SALLE SUPPLEMENT DE 3€HT/PERS

## Nos salles de réunion

	Nom des Salles	SURFACE (en m2)	THEATRE	ECOLE	U
1	Grand Pavillon	120	90	50	35
2	Salle Beige	60	50	40	25
3	Rotonde	40	35	20	20
4	Salle Rose	32	25	15	15

Les salles 1 et 3 s'ouvrent sur une terrasse privative avec vue piscine

4 salles de réunions à la lumière naturelle s'ouvrant sur le parc ou la nature. Toutes nos salles sont équipées d'un écran, deux paperboards, crayons, Bloc note et eau minérale.

Restez connecté grâce à notre accès Internet Wifi gratuit

Travaillez-en sous groupe ? Nous mettons à votre dispositions des salles de sous commission confortables et chaleureuses.

Location de tous équipements audiovisuels sur demande : vidéoprojecteur, sonorisation, enceintes, télévision, magnétoscope.



\*Grand Pavillor

#### La table:



Une cuisine moderne et de qualité, élaborée uniquement à base de produits frais et de saison, éveillera vos papilles.

Notre équipe jeune et attentionnée, professionnelle et dynamique mettra à votre service tout son savoir-faire.

Le restaurant chaleureux ou la terrasse à l'ombre des grands chênes pour vos déjeuners et dîners.

Nous vous proposons de choisir votre menu à table ou au buffet, accompagnés de vins de nos régions, sélectionnés par notre sommelier afin de l'associer au menu choisi

Afin de vous faciliter l'organisation, notre chef et son équipe vous élabora ( sur demande) vos menus de façon équilibré.



## Les chambres:



Situé au cœur du Lys-Chantilly, cette demeure du XIX siècle à su marier le charme du passé et le confort de la vie moderne.

Toutes sont équipées de salle de bain « baignoire ou douche », télévision, téléphone, toilettes, connexion internet WIFI gratuit.

La réactivité de notre personnel garantira la réussite de votre manifestation et le bonheur de vos collaborateurs.



## Les loisirs:

Profitez de vos moments libres pour vous reposer au bord de notre piscine en plein air chauffée.

Notre bar LE SAINT LOUIS vous proposera un large choix de rafraichissement autour d'une partie de billard.

Notre bar est ouvert de 7h00 à 1h00 du matin sans interruption.



# Services:

L'Hostellerie du Lys est située à 5 km de la gare de Chantilly et 23 km de Roissy Charles de Gaulle

Nous pouvons organiser vos navettes depuis ou vers les aéroports de Roissy et Orly, ainsi que toutes autres destinations autour ou vers Paris.

Notre parking fermé et non surveillé peut accueillir 80 véhicules.

Notre réception mettra à votre disposition, photocopieur, fax et imprimante.

#### ORGANISATION DE LOISIRS:

Nos prestataires partenaires sauront animer vos séminaires par leur multitudes d'activités telle que soirées spectacle, casino, karaoké ou découverte œnologique.

A l'extérieur ou en intérieur, sur place ou à proximité, nous vous proposons un large choix d'animations sportives, rallye Quad ou 4X4, tir à l'arc, équitation, golf, chasse au trésor dans le site réputé du château de Chantilly...

#### SITES A VISITER:

Notre région abrites certains des plus beaux monuments Français tel que les châteaux de Chantilly, Compiègne, Ecouen ou encore Pierrefonds, Ermenonville.

Le musée vivant du cheval de Chantilly ou l'Abbaye de Royaumont.



## MENU DEJEUNER

Notre chef vous propose:

#### **ENTREES**

Rillette de saumon au citron vert et pommes granny Crêmeux de champignons au jambon fumé Salade de magret fumé et foie gras, émulsion de framboises Queues de crevettes, fine ratatouille à la menthe Compotée de lentilles vertes du Puy au saumon fumé

#### **PLATS**

Dos de cabillaud Risotto aux champignons

Filet de dorade Tian de légumes au pistou

Filet de canette Pommes de terre rissolées, choux chinois et soja

Pavé de saumon embeurrée aux deux choux

Suprême de volaille aux fruits secs Tagliatelles fraîches

FROMAGES (supplément 3€)

Assiette de fromage sélectionnés par notre chef

## **DESSERTS MAISON**

Nage d'agrumes et son financier tiède à la pistache Marquise au chocolat, crème mentholée Tarte fine aux figues Clafoutis aux poires Coupe de glace & sorbet (vanille-pêche)

> Café Eau et Vins

Nous informons notre aimable clientèle que nous ne pouvons servir du poisson les lundis pour des raisons d'approvisionnement.

Merci de sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives

## MENU DINER

Notre chef vous propose:

#### **ENTREES**

Mi-cuit de thon, fine julienne saveur thaï

Cannellonis de saumon fumé, écrasée de rattes aux fines herbes

Croustillant de chèvre aux noisettes et herbes

Salade d'endives au roquefort et noix

Terrine de lapin, vinaigrette d'échalotes

## PLATS

Pavé de quasi de veau Tatin d'endives caramélisées

Dos de lieu jaune Poêlée de légumes oubliés

Agneau de sept heures Crumble aux fruits secs

Pièce de bœuf Française, sauce gorgonzola Frites « Maison »

> Tournedos de lotte Poêlée de champignons

FROMAGES (supplément 3€)

Assiette de fromage sélectionnés par notre chef

## DESSERTS MAISON

Tiramisu au Baileys
Macaron au chocolat
Croustillant au mascarpone et ananas
Tatin de mangue et son coulis exotique
Crème brûlée

Café Eau et Vins

Nous informons notre aimable clientèle que nous ne pouvons servir du poisson les lundis pour des raisons d'approvisionnement.

Merci de sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives

# DINER GASTRONOMIQUE

Supplément 24€HT/pers, notre chef vous propose :

\*\*\*\*\*

## Mise en bouche

\*\*\*\*\*

#### **ENTREES**

Chair de crabe, confit de patates douces Duo de Terrine de Foie Gras de canard « Maison » au miel et épices Duo de homard et langoustines, bouquet de roquette

\*\*\*\*

#### PLATS

Noix de saint Jacques, risotto au parmesan et fêves Pomme de terre ecrasée trufée & choux romanesco

> Filet de bœuf grillé de Salers Galette de cantal et morilles

Selle d'agneau au romarin Polenta truffée

\*\*\*\*\*\*

#### FROMAGE

Assiette de fromage sélectionnés par notre chef

\*\*\*\*\*

Pré-dessert

\*\*\*\*\*\*

## DESSERTS MAISON

Moelleux croustillant au chocolat Terrine d'agrumes au champagne, sirop de menthe fraîche Poirier

> Café Vins et Eau

Nous informons notre aimable clientèle que nous ne pouvons servir du poisson les lundis pour des raisons d'approvisionnement.

Merci de sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives

#### BUFFET DU LYS

# 20 personnes minimum

Notre chef vous propose:

#### **COTE SALE**

Tartare de tomates, magret fumé, vinaigre de framboises
Salade piémontaise à l'huile de truffe
Céviche de cabillaud à la mangue
Taboulé aux fruits secs
Eventail de melon
Corbeille de légumes et ses sauces

LES COCHONNAILLES

Jambon cru et cuit
Terrine de lapin aux herbes
Pâté en croute

**COTE MER** 

Duo de saumon et flétan fumé et ses blinis Eventail de crevettes et ses sauces

\*\*\*\*

**COTE TERRE** 

Assortiment de viande froide

\*\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

COTE SUCRE

Mini pâtisseries

Eau-vin-café

# Formules Apéritifs

Tarif HT par personne

FORMULE A 13.00€HT

Punch "Maison"

FORMULE A 15.00€HT

Martini blanc & rouge, Ricard, whisky, Porto

FORMULE A 18.00€HT

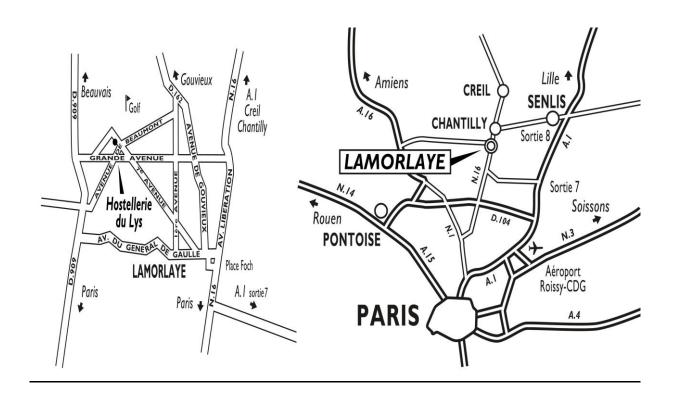
Martini blanc & rouge, Ricard, whisky, Porto

Champagne Jacquart « Mosaïque »

Prix net - service compris

Tarifs valables jusqu'au 31/07/2011

# L'Hostellerie du Lys comment si rendre?



#### Depuis Paris et Roissy CDG

Autoroute A1 direction Lille/ sortie n°7 (Fosses, Survilliers, Chantilly)
Suivre D16 Direction Fosses, puis N17 direction Chantilly & La Chapelle en
Serval

A la Chapelle en Serval, prendre a gauche au feu, direction Coye la Foret puis Direction Lamorlaye

Vous arrivez au rond point du Mac Donald de Lamorlaye Toujours tout droit et comme indiqué sur les panneaux publicitaires APRES le deuxième feu à gauche.

Trois ronds points vont se succéder, aller tout droit et vous êtes arrivés!!

Hostellerie du lys 63-7eme avenue 60260 Lamorlaye
Tel: 03.44.21.26.19/Fax: 03.44.21.28.19