



ON CULTIVE
L'ENCHANTEMENT
erable.ca

L'ÉRABLE

TERRE DE CRÉATIVITÉ

Manoir du lac William :

un spa à faire rêver et une table à faire saliver

Le Manoir du lac William de Saint-Ferdinand n'est pas qu'un simple lieu d'hébergement. Il s'agit d'un endroit de détente et de rencontre où il est possible d'obtenir des soins du côté du spa, mais aussi de déguster un délicieux repas dans la salle à manger.

Le Spa du Manoir est ouvert depuis 2003 et offre aux clients des soins variés dans les dix salles aménagées à cet effet. Sous la responsabilité de Sylvie Lessard, la carte des soins est élaborée et accessible sept jours par semaine. On peut y recevoir différents types de massages, dont celui aux pierres chaudes, profiter d'enveloppements divers (dont à l'érable) ou même se laisser tenter par un soin élixir à la pomme glacée (qui comprend une exfoliation et un enveloppement).

L'équipe, formée d'une vingtaine de personnes (massothérapeutes et esthéticiennes), est disponible pour offrir différents forfaits (avec ou sans hébergement) à des prix variés afin de répondre aux attentes de tous. D'ailleurs, le spa s'est forgé une excellente réputation au fil des ans et plusieurs clients reviennent année après année afin de s'offrir des moments de détente dans une ambiance chaleureuse.

Le Spa du Manoir du lac William est certifié par l'Alliance Spa Relais Santé, ce qui assure une qualité maximum des soins et aussi des lieux. Les massothérapeutes ont quant à elles, un minimum de 400 heures de formation à leur entrée dans l'équipe et reçoivent par la suite des mises à jour afin de toujours offrir un service hors pair.

Les clients du spa bénéficient de plusieurs avantages, dont l'accès aux jacuzzis, au sauna infrarouge et à la salle de relaxation qu'ils soient en hébergement ou non. De plus, jusqu'au 30 avril, ils ont accès à la magnifique piscine intérieure avec un soin de 75 \$ et plus. Une belle façon de découvrir différentes facettes du Manoir du lac William.

Et un bon repas...

Après les soins du Spa, les clients ne pourront s'empêcher de déguster un bon repas à la salle à manger du Manoir. Le directeur de cuisine, Philippe Grenier explique qu'on propose une cuisine régionale, de bon goût et qui plait à tous les palais. C'est de la fine gastronomie, mais avec de bonnes assiettes.

La suite du reportage sur le portail erable.ca



Forfaits • Soins de santé • Brunch du dimanche • Souper table d'hôte



1 800 428-9188 • WWW.MANOIRDULAC.COM