



CA

DOMAINE DES
CHAMPS D'AVAUX

SEMINAIRES - RÉCEPTIONS

sur un domaine de 2 hectares situé à
Bouaye, à 20min de Nantes

1 route de la Fretièrre 44830 Bouaye

Tel : 02 40 65 43 50

Contact : Ophélie VEZIN
info@champsdavaux.com

CA

DOMAINE DES
CHAMPS D'AVAUX

LOCATIONS DE SALLE

Disposition en U, théâtre, classe ou pavé. Nos salles sont équipées d'un paperboard, rétroprojecteur, eaux minérales, Sur demande porte document, papiers, stylos.

30M² > 300.00€ par jour

40M² > 400.00€ par jour

70M² > 600.00€ par jour

80M² > 700.00€ par jour

UNE REMISE DE 30% EST APPLIQUÉE POUR UNE UTILISATION EN DEMI-JOURNÉE.

NOS PACKAGES TOUT COMPRIS

Nos packages comprennent un café d'accueil, une pause matin, un déjeuner 2 ou 3 plats avec boisson (vin en option), une pause après midi. Location de salle incluse

Package 2 plats sans vin > 55.00€

Package 3 plats sans vin > 62.00€

Package 2 plats avec un verre de vin > 61.00€

Package 3 plats avec un verre de vin > 68.00€



NOS OFFRES “À TIROIRS”

- Café accueil (café thermos, thé) >> 2.00€
- Pause matin (boissons chaudes et fraîches, viennoiseries) >> 6.00€
- Déjeuner 2 plats (menu commun pour l'ensemble des convives à choisir en amont) >> 25.00€
- Déjeuner 3 plats (menu commun pour l'ensemble des convives à choisir en amont) >> 32.00€
- Forfait boisson (eaux minérales plates et gazeuses, café, thé) >> 5.00€
- Forfait boisson (eaux minérales plates et gazeuses, un verre de vin, café, thé) >> 11.00€
- Verre de vin >> 6.00€
- Pause après midi (boissons chaudes et fraîches, en cas sucré maison) >> 7.00€

LES TARIFS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE AJUSTÉS EN FONCTION DU TAUX DE TVA EN VIGUEUR AU MOMENT DE LA FACTURATION, CONFORMÉMENT À LA LÉGISLATION APPLICABLE.

TARIFS EXPRIMÉS EN TTC



DOMAINE DES
CHAMPS D'AVAUX



MENUS

ENTRÉES

Rillettes du moment, et ses pickles (viande ou poisson).
Sablé au parmesan et son dôme de chèvre, coulis de tomate.
Carpaccio de tomates d'antan, burratina et pesto.
Salade de chèvre chaud et lardons.
Accras de poisson et sa sauce sweet chili.

PLATS

Suprême de poulet (breton) aux champignons, polenta crémeuse aux tomates confites.
Bavette de cochon (bleu blanc cœur 140gr Eure et Loire), pommes de terres grenailles
et fine ratatouille au basilic.
Lieu noir, crème d'algues et son riz parfumé aux épices douces.
Cromesquis de légumineuses, purée de petit pois à la menthe et légumes rôtis.

DESSERTS

Minestrone de fruits frais et son sorbet.
Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille.
Financier pistache et ananas.
Assiette de 2 fromages, mesclun et noix.
Tiramisu au café.
Bavarois aux fruits rouges.

FAITES CONFIANCE A NOTRE CHEF POUR LE CHOIX DE VOTRE MENU

CA

DOMAINE DES
CHAMPS D'AVAUX