



EVÈNEMENTS FAMILIAUX

HIVER & PRINTEMPS
2025



Les Champs d'Avaux

RESTAURANT - RÉCEPTIONS

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

*Pour tous groupes à partir de
10 personnes*

1 route de la Fretièrre 44830 Bouaye

Tel : 0240654350

info@champsdavaux.com

www.champsdavaux.com

Visite possible sur rdv uniquement

CAPACITÉS D'ACCUEIL

Salle "Les Deux Saules"

Décoration contemporaine pour cette salle de 160m² avec vue sur le parc qui peut accueillir jusqu'à **120 personnes assises et 200 personnes en cocktail**. Accessible aux personnes à mobilité réduite.

Disposition des tables possible suivant le nombre de convives en :

- Table ronde pour 8 à 10 personnes
- Table Ovale pour 24 personnes maximum
- De larges baies donnent sur une terrasse avec larges vue sur le parc.
- Parquet idéal pour accueillir vos soirées dansantes



Salle "La Ronde"



Cette salle ronde, plus intimiste, permet d'accueillir jusqu'à 40 personnes assises et 70 personnes en cocktail. Accessible aux personnes à mobilité réduite. Dispositions des tables possible suivant le nombre de convives en :

- Table ronde pour 6 à 8 personnes
- Cette salle ne permet pas d'espace de danse

CAPACITÉS D'ACCUEIL

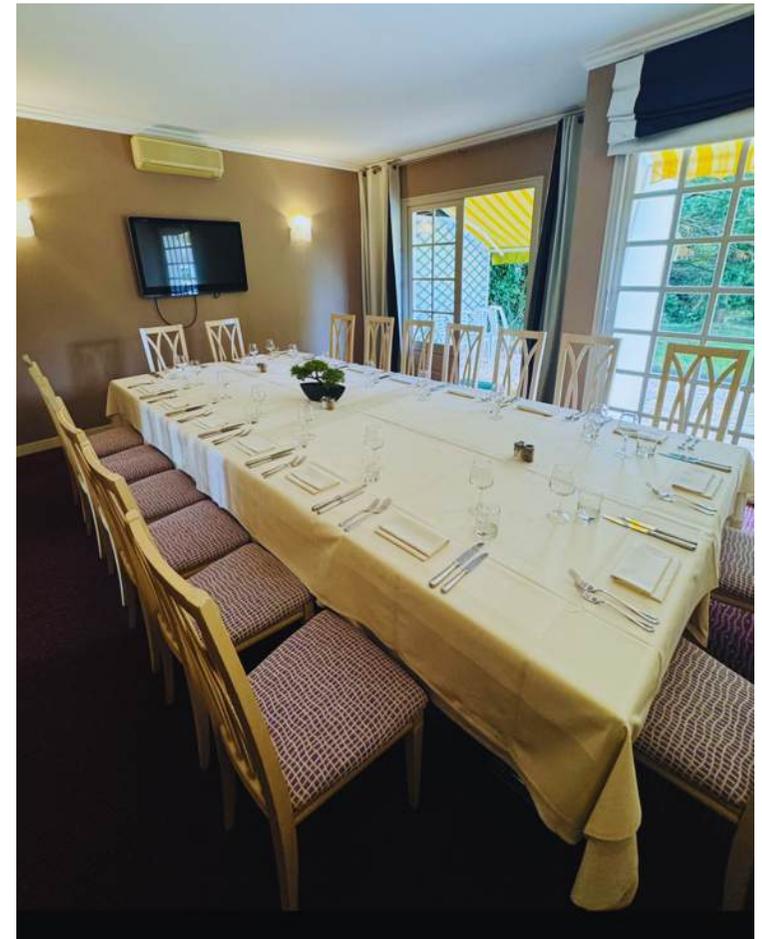
Le petit salon

Ce salon, plus intimiste de 18m², permet d'accueillir jusqu'à 16 personnes assises maximum.

Accessible aux personnes à mobilité réduite.

Dispositions des tables possible suivant le nombre de convives en :

- Grande table rectangle
- Cette salle ne permet pas d'espace de danse



TARIFS DE PRIVATISATION – NOS ESPACES À VOTRE DISPOSITION

Nous vous proposons trois magnifiques espaces à privatiser pour vos événements, que ce soit pour une journée entière ou une demi-journée. Nos tarifs sont conçus pour s'adapter à vos besoins, tout en offrant confort et qualité.

Salle des 2 Saules

750€ la journée (11h-23h)

500€ la demi-journée (choisissez entre : 12h-17h ou 18h-23h)

Salle Rotonde

500€ la journée (11h-23h)

250€ la demi-journée (choisissez entre : 12h-17h ou 18h-23h)

Petit Salon

250€ la journée (11h-23h)

150€ la demi-journée (choisissez entre : 12h-17h ou 18h-23h)

MENU GOURMET



- 38.00 € : Entrée + Plat (viande ou poisson) + dessert
44.5 € : Entrée + Plat (viande ou poisson) + fromage + dessert
55.00 € : Entrée + Plat viande + poisson + dessert

ENTRÉE

- Cannelloni de saumon aux herbes fraîches & tuile de pain aux fruits secs (2€ Supp)
- Pressé de volaille aux aromates & mayonnaise épicée
- Crémeux de petit pois mentholé, œuf parfait et lard grillé
- Nougat de foie gras, chutney de mangue (3€ Supp)
- Cromesquis de polenta aux épices douces & tagliatelles de légumes
- Tataki de thon, crème de wasabi & légumes croquants (2€ Supp)

POISSON ET/OU VIANDE

- Suprême de poulet français, pomme de terre au four, crème aux herbes & sauce moutarde à l'ancienne
- Pavé de saumon, crème cheese aux herbes, purée de carottes à l'orange (1€ Supp)
- Poitrine de porc laquée, crémeux de sarrasin au lard et son oignon farci
- Filet de canette snacké et sa déclinaison de pommes de terre, jus aux agrumes (2€ Supp)
- Filet de lieu noir et sa croûte aux herbes, beurre aux algues, risotto de frégola
- Paleron de bœuf (cuisson basse température 12h), sauce aux saveurs truffées, écrasé de pommes de terre et légumes rôtis
- Filet de sandre au beurre blanc accompagné de son riz vénéré (3€ Supp)
- Conchiglioni farcis à la ricotta et aux aromates, purée de carottes à l'orange

Assiette de 3 Fromages affinés sur son lit de salade (en option)
Chausson au curée nantais aux pommes

Gâteaux (voir liste des gâteaux)

2 choix possible afin de garder une qualité et un bon déroulement du service



MENU ENFANT



13.00€ de 3 à 10 ans

Au choix

Farandole de charcuteries et crudités
Entrée du panier du marché en mini (choix sur place)

Médailon de poulet sauce crémée, frites maison
Plat du panier du marché en mini (choix sur place)

Crème glacée
Le Gâteau de l'évènement

Au-dessous de 3 ans, nous laissons le soin aux parents de fournir le repas
Au dessus de 10 ans, nous pouvons élaborer un menu en fonction des âges



Le Gâteau de l'évènement

Voici une liste non exhaustive comprenant quelques exemples de desserts. Notre équipe s'adapte à votre demande et à la saison.

- Le Plougastel (selon la saison): Génoise aux amandes, crème mousseline vanillée, fraises fraîches.
- Le Framboisier au chocolat: Génoise, mousse légère aux chocolats, mousse framboise, framboises fraîches (suivant saison) et copeaux de chocolat.
- La Pistache : Financier pistache, ganache fève de tonka, gelé de mangue, nappage pistache.
- Le Williamine : Biscuit à la cuillère, mousse caramel et poire, poires
- Le Paris Brest : Pâte à chou, crème praliné, noisettes torréfiées.
- Le Black and White : Craquant au chocolat, mousse chocolat blanc, chocolat noir et pépites de chocolat.



Le Gâteau de l'évènement

Voici une liste non exhaustive comprenant quelques exemples de desserts. Notre équipe s'adaptera à votre demande et à la saison.

- Le Fleur de Sel au Chocolat : Génoise au caramel, mousse caramel et chocolat au lait, crémeux caramel et nappage chocolat
- Le Montélimar : Dacquoise amande, ganache chocolat blanc, framboises, mousse nougat et framboise
- La Forêt Noire: Biscuit cacao, mousse chocolat, cerises, crème fouetté, copeaux de chocolat
- Le Caramelia : Biscuit madeleine, ganache chocolat blanc, crémeux caramel, nappage et croustillant spéculoos.
- Le Mille feuille : Pâte feuilletée montée en étages, crème pâtissière vanillée & son coulis de caramel au beurre salé. (possibilité de le faire en individuel)
- L'Opéra : Biscuit Joconde imbibé d'un sirop de café et garni de crème au beurre au café & une ganache au chocolat



Forfaits boissons - Repas

Notre maître d'hôtel vous proposera des accords mets & vins.

Forfait Boissons à 24.50 € / personne incluant :

Sur la base Coupe de Soupe Boscéenne ou Cocktail de jus de fruits servi avec 3 amuse-bouches

Vins Blanc et Rouge (1 bouteille pour 2) soit 3 verres de vins

Exemple de vins : Sauvignon, Bordeaux, Saumur...

Eaux minérales plates & gazeuses

Café / thé

Forfait Boissons à 19 € / personne incluant :

Sur la base d'un Kir au Muscadet ou Cocktail de jus de fruits servi avec 3 amuse-bouches

Vins Blanc et Rouge (1 bouteille pour 2) soit 3 verres de vins

Exemple de vins : Sauvignon, Bordeaux, Saumur...

Eaux en carafe

Café / thé

Pour Accompagner votre dessert :

Crémant de Loire Maison Baumard à 32 € la bouteille

Crémant Blanc de Blanc maison Gérard Bertrand "Code Rouge" à 50€ la bouteille

Champagne à partir de 75 €

Moelleux : Côteau du Layon à 38 € bouteille





Les Champs d'Avaux

Conditions Générales de Vente

L'établissement propose une prestation complète "Clé en mains" assurée par une équipe de professionnels et compétente, Chef d'Orchestre de votre Réception.

Notre expérience dans ce domaine nous permet de vous conseiller et vous assister dans l'organisation de ce repas.

Partenaires : musiciens, disc-jockey, fleuristes sont disponibles sur demande après réservation.

Nos tarifs de menus, cocktails et boissons comprennent la fourniture et le service des mets et des boissons, assuré par notre personnel expérimenté. Il n'y a donc aucun frais de service complémentaire à prévoir jusqu'à la fin de Réception.

Il est possible de privatiser tout un espace de restauration afin de profiter pleinement de votre repas. Cette privatisation entraine une facturation et permet la possibilité de mettre de la musique à votre convenance.

Réservation

Elle devient définitive qu'après visite effectuée de l'établissement et validation d'un devis.

Un versement d'arrhes d'environ 30% du devis est requis pour confirmation définitive.

Le devis sera établi sur un nombre de convives estimé à la date de ce dernier. Toutes modifications du nombre de convives de plus de 10% sur l'estimation initiale pourra entraîner la réalisation d'un nouveau devis et une réévaluation des tarifs.

Le facturation finale des repas sera établie sur le nombre de convives reconfirmé 7 jours avant le repas.

Le solde de la prestation devra être réglé directement sur place en fin de repas.

En cas d'annulation à moins de 15 jours de la Réception, les acomptes versés ne pourront être remboursés que si la salle peut être relouée pour une réception similaire à la date retenue.

