



CA

DOMAINE DES
CHAMPS D'AVAUX

RESTAURANT - 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

MARIAGES

2026

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 **130 personnes assises et 180 personnes en cocktail**. Accessible aux personnes à mobilité réduite, la salle est privatisable pour 1000€.

Tables rondes de 8 à 10 convives et table d'honneur ovale pour 14 convives.

De larges baies donnent sur une terrasse avec vue sur le parc.

Parquet idéal pour accueillir vos **soirées dansantes**.

Location de la salle jusqu'à 2h du matin maximum à 1000€.



CAPACITÉS D'ACCUEIL

Salle "La Rotonde"



Cette salle ronde, plus intimiste, permet d'accueillir jusqu'à 50 personnes assises et 70 personnes en cocktail.

Tables rondes de 6 à 8 convives et tables d'honneur ovale pour 10 convives.

Cette salle ne permet pas d'accueillir une soirée dansante.

Location de la salle pour 750€



L'établissement est composé de 2 bâtiments : le restaurant et l'hôtel.

L'hôtel de 44 chambres est situé à quelques dizaines de mètres et dispose de salons de réception pouvant accueillir 25 à 150 personnes pour une cérémonie civile, le vin d'honneur.

Grand parc arboré, piscine et spa.

Piscine et spa accessible uniquement sur réservation de chambres

Cocktail – vin d'honneur



Servi dans le parc ou à l'intérieur dans une salle dédiée (selon la météo)

Cocktail Soupe Boscéenne (Jus de citron, sucre de canne, cointreau et
Méthode traditionnelle "Plaisance") ou Méthode traditionnelle nature
(domaine local)

Un verre et 3 amuse-bouches	11.00 euros/per
Deux verres et 6 amuse-bouches froids	22.00 euros/per
Amuse-bouche supplémentaire	2.00 euros/per

Exemples d'amuse bouches (selon saison)

Croustillant de polenta tomatée
Houmous & légumes croquants
Tataki de bœuf mariné au soja & crème au wasabi
Grillé aux rillettes
Croustillant de blé noir & curé Nantais
Tacos de blé noir- saumon fumé & crème citronnée
Samoussa de bœuf & mozzarella
Crevette panée, sauce sweet chili
Croque jambon, comté & truffes
etc

Cocktail – vin d'honneur

Nos ateliers (en option)



L'atelier "Cocktail sur-mesure"

Présence d'un barman qui réalisera différents cocktails devant vos convives au tarif de 10€/personne (*Tequila Sunrise, Mojito, Piña Colada...*).

L'atelier Huîtres

Présence d'un cuisinier qui ouvrira les huîtres à la minute devant vos convives. Le panier de 100 huîtres n°3 : 220 €.

L'atelier Nordique

Découpe de Saumon fumé (≈ 40g/personne) avec pommes grenailles et fleur de sel. Servi sur piques. 7€/personne.

L'atelier Jambon Ibérique

Découpe d'un jambon serrano pièce de 5 à 6kg, 12 mois d'affinage.
300€ la pièce.



EN QUELQUES MOTS...

Un événement qui vous ressemble

Chaque mariage est **unique** ! Notre équipe dévouée vous propose donc des prestations et un **accompagnement sur-mesure** pour répondre à vos attentes.

Un forfait administratif de 250€ sera appliqué pour l'organisation du mariage et inclue un repas test pour les futurs mariés

Une offre complète

Chambre et petit-déjeuner offert pour les mariés.

40 chambres de 1 à 2 personnes de 99€ à 150€

4 chambres familiales de 3 à 4 personnes de
139€ à 190€

Petit déjeuner : adulte 14.9€ / enfant: 8€

Taxe de séjour 1.87€ par nuit et par personne
(adulte)

Tarif préférentiel sous conditions de saison et
de nombres de chambres réservées

Un cadre enchanteur

Un parc arboré avec piscine pour accueillir vos invités et profiter du jardin pendant le cocktail.

*Une solution de repli en possible en cas de
mauvais temps.*

MENU FRETIÈRES

40€ : Entrée + Plat (viande ou poisson) + Dessert

45€ : Entrée + Plat (viande ou poisson) + Fromage + Dessert

60€ : Entrée + Poisson + Viande + Dessert

65€ : Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert

70€ : Entrée + Poisson + Trou Normand + Viande + Fromage + Dessert

ENTRÉES

Maki ou sushi au saumon, salade d'algues et crème au wasabi

Cannellonis de saumon et cream-cheese aux herbes, réduction d'agrumes

Tarte fine, duo de melon, chiffonnade de jambon Serrano et coulis de basilic

Croustillant de gambas à la citronnelle et persillade

POISSON ET/OU VIANDE

Merlu grillé, authentique beurre blanc, légumes grillés

Tournedos de saumon aux algues, riz bambou et crème d'aneth

Demi-magret de canard aux 5 baies, purée de patate douce et vitelotte

Suprême de poulet farci aux herbes fraîches, réduction de Muscadet aux échalotes

FROMAGES

Assiette de 3 Fromages affinés, bouquet de mâche nantaise

Plateau de fromages "Maison Beilleveire" (supp 3€)

DESSERTS

Dessert choisi par les mariés (voir carte des desserts)

Café/thé



MENU D'AVAUX

50€ : Entrée + Plat (viande ou poisson) + dessert

55€: Entrée + Plat (viande ou poisson) + fromage + dessert

70€ : Entrée + Poisson + Viande + dessert

75€: Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert

80€: Entrée + Poisson + Trou Normand + Viande + Fromage + Dessert

ENTRÉES

Assiette gourmande (foie gras, saumon fumé, tartare de poisson ou magret)

Médallions de foie gras mi-cuit, chutney de fruits de saison

Assiette de saumon fumé maison, crème ciboulette

Œuf parfait, crème d'emmental Français, lard grillé et tuile de sarrasin

Tataki de bœuf mariné au soja et coriandre

POISSON ET/OU VIANDE

Cœur de Faux filet Français (150g) aux échalotes confites à la crème de cassis,
pommes Duchesse

Filet de Sandre au beurre blanc, légumes fondants et pulpe de carottes à l'orange

Médallion de lotte rôtie lardée, réduction de vin rouge, crumble parmesan

Pavé de veau (150gr), jus à l'ail noir, écrasé de pomme de terre à la truffe et
légumes rôtis.

Cuisse de pintade farcie à la pistache, crème de champignons

FROMAGES

Assiette de 3 Fromages affinés, bouquet de mâche nantaise

Plateau de fromages "Maison Beilleveire"

DESSERTS

Dessert choisi par les mariés (voir carte des desserts)

Café/thé



Gâteau des mariés ou la Pièce à Étage



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

- Dacquoise Citron – Framboise : Dacquoise citron, mousse framboise et framboises fraîches (Dacquoise : biscuit aux amandes meringuée)
- Le Plougastel (selon saison) : Biscuit amande, crème mousseline vanillée, fraises fraîches
- Le Williamine : Biscuits à la cuillère, mousse caramel et poire, poires fraîches
- Framboisier au chocolat : Génoise, mousse légère au chocolat et framboise, framboises et copeaux de chocolat
- Le Black and White : Craquants au chocolat, mousse chocolat blanc, chocolat noir et pépites de chocolat
- 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
- Plaque décorative, inscription sur mesure (supp 5€)

Avec supplément de 4€/pers

Pièce Montée en Croquembouche (parfums : vanille, grand Marnier, chocolat)
3 choux / pers



MENU ENFANT

25€ (incluant le vin d'honneur) de 3 à 12 ans

Cocktail de Jus de fruits à l'apéritif
2 amuses bouches

Au choix

Saumon fumé

Farandole de charcuteries et crudités

Cocktail de melon ou avocat aux crevettes (selon la saison)

Blanc de volaille sauce crémée

Poisson du Marché

Crème glacée

Dessert des Mariés

Au-dessous de 3 ans, nous laissons le soin aux parents de fournir le repas. Au dessus de 12 ans, un menu adulte doit être choisi



Buffets froids & Cocktail



Buffet campagnard 32€

3 salades composées - Rillettes du moment - Viandes froides (poulet et porc) - Tartes salées - Salade verte - condiments - Pain et beurre - Plateau de fromages - Tartes aux fruits - Gâteau Nantais

Cocktail 12 pièces 22€

Assortiment de 4 pièces salées froides, 4 pièces salées chaudes et 4 pièces sucrées

Cocktail 18 pièces 32€

Assortiment de 6 pièces salées froides, 6 pièces salées chaudes et 6 pièces sucrées

Exemple de pièces :

Salé : navettes fourrées – sushi au saumon – maki de thon, céleri pommes vertes – gaspacho de tomates – tartare de poisson – carpaccio de bœuf – gambas panée au tandoori – noix de pétoncles sur fondue de poireaux – brochette de saumon – mini brochette volaille – mini brochette de boudin blanc aux pommes

Sucré : macaron – choux mandarine – bavares caramel - verrine fruits exotiques

Brunch pour le lendemain midi 26€

Base de petit déjeuner agrémenté de trois salades composées, viandes froides (poulet et porc), rillettes du moment, salade verte et condiments.



Forfaits boissons – Repas

David, notre maître d'hôtel vous proposera des accords mets & vins.

Vin rouge / vin blanc - sélection sur demande

Forfait à 20€/personne : 1 bouteille pour 2 personnes soit 3 verres par personne

Forfait à 16€/personne : 1 bouteille pour 3 personnes soit 2 verres par personne

Exemple de vins blancs : Chardonnay, Sauvignon, Bordeaux, Bourgogne Chardonnay

Exemple de vins rouges : Anjou, Saumur, Bordeaux, Côte du Rhône, Languedoc

Ces vins sont indiqués à titre d'exemple. Notre cave varie et notre Maître d'hôtel vous accompagnera pour définir les vins en fonction du menu choisi.

Eaux minérales plate et gazeuse bouteille en verre sont incluses dans les forfaits boissons (1 bouteille / 2 personnes).

Les "petits plus"

Jus de fruits, soda : 8€/carafe d'un litre.

Méthode traditionnelle "Plaisance" : 28€/bouteille.

Crémant de Limoux "Le Code Rouge" : 38€/bouteille.

Champagne Pierre Trichet - 1er cru : 55€/bouteille.

Tarif préférentiel de 48€ / bouteille à partir de 6 bouteilles achetées (soit 40 coupes).

Le Champagne peut être fourni par vos soins pour un minimum de 6 bouteilles consommées et avec un droit de bouchon de 10€/bouteille.



Boissons – Soirée

Vins et rafraîchissements

La facturation s'effectue selon la consommation réelle à la bouteille ouverte. Un choix des vins est effectué ensemble pour accompagner le buffet ou la soirée et une estimation est faite à l'avance pour anticiper le budget.

- Méthode traditionnelle "Plaisance" 30€/bout
- Sauvignon / Rosé de Loire / Pinot noir 27€/bout
- Cidre Kerisac brut / doux 12€/bout
- Bière pression 150€ fût 15L
- Bière pression 60€ fût 6L
- Jus ou soda 8€/litre
- Eaux minérales plates et gazeuses (verre) 4€/litre
- Café thermos 10€/litre
- Café expresso 2.00€/pers

Autres vins et alcools sur demande

Ces tarifs comprennent la fourniture et l'installation des boissons sur le buffet dans la salle. Les bières sont servies dans des gobelets et les autres boissons dans des verres. Le service est assuré par notre personnel jusqu'à la fin de la soirée.

Prestations diverses

- Droit de bouchon vin** 10€/bout
- Droit de bouchon champagne** 15€/bout
- Droit de bouchon spiritueux** 25€/bout
- Droit de fourchette** 10€/plat

Notre établissement complet (restaurant + hôtel) peut être privatisé. Cette privatisation fera l'objet d'un devis sur-mesure en fonction de la saison

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

L'établissement propose une prestation complète « Clé en mains » Salles de Réception + Prestations de Restauration assurées par une équipe de professionnels compétente, Chef d'Orchestre de votre Réception. Notre expérience dans ce domaine nous permet de vous conseiller et vous assister dans l'organisation et le déroulement de votre Mariage.

Nous mettons en place votre décoration de tables selon vos consignes.

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

Nos tarifs de Menus, Cocktails Apéritif et Boissons comprennent la fourniture et le service des mets et des boissons, assurés par notre personnel expérimenté. Il n'y a donc dans aucun frais de service complémentaire à prévoir jusqu'à la fin de la réception prévu à 2 h du matin.

Nos tarifs de prestations de cocktail apéritif et déjeuner incluent la mise à disposition de la salle de réception la journée. Pour le bon déroulement de votre soirée dansante, il y aura lieu de libérer les espaces entre 18h et 19h afin de permettre aux équipes une remise à propre des espaces ainsi que l'installation du buffet de la soirée.

Nos tarifs de prestations de cocktail apéritif et dîner incluent la mise à disposition de la salle de réception jusqu'à la fin du dîner à 23h. Pour sa mise à disposition pour le déroulement d'une soirée dansante jusqu'à 2h heures du matin, il y aura lieu de libérer les espaces entre 23h et 24h afin de permettre aux équipes une remise à propre des espaces.

Il est important de tenir compte du temps nécessaire de démontage du matériel de sonorisation afin que la salle soit close au plus tard à 3h.

La location de la salle vous est offerte pour le déroulement du brunch du lendemain du mariage.

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.

RESERVATION

Elle devient définitive après visite effectuée de l'établissement et validation d'un devis. Un versement d'arrhes du montant de la location de salle est demandé à la confirmation. Un devis sera établi sur un nombre de convives estimé à la date de ce dernier. Toute modification à la baisse de plus de 10 % du nombre de convives sur l'estimation initiale pourra entraîner la réalisation d'un nouveau devis et une réévaluation tarifaire.

La facturation définitive des repas est établie sur le nombre de convives reconfirmé 15 jours avant l'événement.

Le règlement d'un acompte de 50% de la prestation intervient 2 mois avant la réception et le solde de la prestation est à régler à la fin de la réception.

En cas d'annulation entre 6 et 2 mois avant la réception, les acomptes versés ne pourront être remboursés que si la salle peut être relouée pour une réception similaire à la date retenue.