



MARIAGES

2025



Les 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 : Benoît BOURDET
info@champsdavaux.com

www.champsdavaux.com

Visite possible sur rdv uniquement

EN QUELQUES MOTS...

1

Un cadre enchanteur

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

Une solution de replis en cas de mauvais temps.

2

Une offre complète

Chambre et petit-déjeuner offert aux mariés.

Des **tarifs préférentiels** pour vos invités le week-end, à partir de 10 chambres réservées.

3

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.



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

De larges baies donnent sur une **terrasse avec larges vues sur le parc.**

Parquet idéal pour accueillir vos **soirées dansantes.** Location de la salle jusqu'à 2h du matin pour 1000€.

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

CAPACITÉS D'ACCUEIL

Salle "La Ronde"

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

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

Cette salle ne permet pas d'accueillir une soirée dansante. Location de la salle pour 750€.



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



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.

PRESTATIONS

Arrivée à partir de 12h

- Cocktail, Déjeuner - fin de repas vers 18h, Soirée dansante à partir de 20 h
- Cocktail, Déjeuner - fin de repas 17h, Buffet ou cocktail dinatoire à 21h, Soirée dansante

Arrivée à partir de 16h/17h

Cocktail, Dîner - fin de repas vers 23h, Soirée dansante.



Brunch du lendemain

- Déjeuner assis
- Buffet froid
- Petit-déjeuner brunch

Cocktail - vin d'honneur

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

Cocktail Soupe Angevine (Jus de citron, sucre de canne, cointreau et Crémant de Loire) ou Crémant de Loire nature

Sur une base de 2 services / pers

Accompagnés d'une palette de 6 amuses-bouches froids et chauds	22.00 euros/pers
Amuse-bouche supplémentaire	3.00 euros/pers

Servi à table

Cocktail Soupe Angevine (Jus de citron, sucre de canne, cointreau et Crémant de Loire) ou Crémant de Loire

Sur base d'1 service / pers

Accompagne de 3 amuses-bouches <i>(1 feuilleté, 1 pruneau au lard, 1 grillé rillettes de saumon)</i>	11.00 euros/pers
---	------------------

Exemples d'amuse bouches (selon saison)

Tartare de saumon , Maquis de courgette grillée au chèvre frais, Verrine de melon aux crevettes, Sushi de saumon à la coriandre, Roulé de galette de blé noir au roquefort, Muffin au chorizo et curé nantais, Grillé au saumon fumé, Grillé au chèvre frais, Feuilleté aux anchois, Samoussa aux légumes épicés...



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 8€ / personne. (*Exemple de cocktails : Tequila Sunrise, Mojito, Piña Colada...*)

L'atelier Huîtres

En complément des amuse-bouches, 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 avec pommes grenailles et gros sel.
Servi sur piques. 6.50€ / personne.

L'atelier Jambon Ibérique

Découpe d'un jambon serrano pièce de 5 à 6kg, 12 mois d'affinage. 290 € la pièce.





MENU TILLEUL



40 € : Entrée + Plat (viande ou poisson) + fromage + dessert

55 € : Entrée + Plat viande et poisson + fromage + dessert

ENTRÉE

- Tartare de saumon et son émulsion de coco
- Le croq' d'Avaux aux jambon de Pays et à la truffe
- Brioche perdu aux champignons sauce cheddar au jack Daniels
- Salade gourmande de gésiers & lard fumé, vinaigrette à la framboise

POISSON ET/OU VIANDE

- Ballotine de volaille au parmesan, tian de légumes de saison
- Pressé de paleron braisé, jus aux truffes, écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches
- Brochette d'onglet de bœuf, sauce béarnaise, pommes de terre grenailles (+2€)
- Mi-cuit de saumon, sauce vierge, riz vénéré et poêlée de légumes (+3€)
- Poulpe poché au bouillon de tourteau, légumes tajine et citron confit, amande torréfiés
- Pavé de merlu rôti au beurre d'algue, risotto

Assiette de 3 Fromages affinés, bouquet de mâche nantaise

Dessert choisi par les mariés (voir carte des desserts)

Café/thé



MENU GINGKO



50.90 € : Entrée + Plat (viande ou poisson) + fromage + dessert

68.90 € : Entrée + Plat viande + poisson + fromage + dessert

ENTRÉE

- Trilogie gourmande (saumon fumé maison, marinade de pétoncle, tartare de magret de canard)
- Foie gras de canard, chutney à la mangue & son pain d'épices
- Œuf parfait 64°, lentille verte et crème de poire
- Le saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, salade de wakamé et sa crème de persil plat
- Fricassé d'anguille des bords de Loire
- Pétoncle farcis de nos grands mères parfumé à l'anis

POISSON ET/OU VIANDE

- Suprême de volaille FR farcie aux herbes fraîches, sauce vin blanc, PDT grenailles et minestrone de légumes de saison
- Cœur de filet de bœuf VBF façon Wellington, jus corsé à la truffe, pomme paillasson (+5€)
- Quasi de veau VBF cuisson basse température, jus corsé à la girolles, gratin de PDT
- Brochette de gambas snacké à la provençale, légumes du soleil rôti à l'estragon
- Ballotine de Cabillaud, sauce safranée, légumes grillés
- Filet de sandre snacké, beurre Nantais, duxelles de champignons, pomme vapeur et julienne de légumes (+2€)

Assiette de 3 Fromages affinés, bouquet de mâche nantaise

Dessert choisi par les mariés (voir carte des desserts)

Café/thé



MENU ENFANT



25€ (incluant le vin d'honneur) de 3 à 10 ans

Cocktail de Jus de fruits à l'apéritif
Feuilletés fromages, Navettes rilette de canard

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 10 ans, nous pouvons élaborer un menu en fonction des âges

Forfaits boissons - Repas

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

Vin rouge / vin blanc - sélection sur demande

Forfait à 20.50€ / personne : 1 bouteille pour 2 personnes soit 3 verres par personne

Forfait à 16.50€ / 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 propositions de vins sont indiquées à titre d'exemple. Notre cave variant à tout moment. Notre Maître d'hôtel définira 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.

Crémant de Loire "Maison Baumard" : 28€ / bouteille.

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

Champagne Louis Tollet - 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.



Buffets froids & Cocktail d'apéritif

Pour accompagner votre soirée dansante, en complément du déjeuner

Buffet apéritif

- Terrine « Maison », jambon braisé, pain, beurre, cornichons, assortiment de pâtisseries 13.50c€ / personne
- Terrine « Maison », jambon braisé, noix de porc financière Taboulé à l'orientale – Salade savoyarde - Feuilletés pommes – Choux mandarine – Verrine Caraïbe 18.50 € / personne
- Cocktail Réductions 13 pièces 20.90 € / personne
2 mini navettes fourrées – 1 roulé de galette de blé noir aux sardines en cuillères et verrine,
1 taboulé aux crevettes et 1 salade savoyarde
1 samousa au légumes épicés – 1 muffin au chorizo et curé nantais
1 gambas panée au tandoori – 1 brochette de saumon
1 mini brochette de volaille au fenouil
3 réductions sucrées : macaron – choux mandarine – bavaois caramel verrine fruits exotiques
- Cocktail Réductions 16 pièces 26.90 € / personne
2 mini navettes fourrées – 1 sushi au saumon – 1 maki de thon, céleri pommes vertes
1 gaspacho de tomates - 1 tartare de poisson – 1 carpaccio de boeuf
1 gambas panée au tandoori – 1 noix de pétoncles sur fondue de poireaux
1 brochette de saumon 1 mini brochettes volaille et 1 mini brochette de boudin blanc aux pommes
4 sucrées : macaron – choux mandarine – bavaois caramel - verrine fruits exotiques



Buffets froids & Cocktail dînatoire

Pour accompagner votre soirée dansante, en complément du déjeuner

Buffet "Tradition", assis

- Salade niçoise, taboulé à l'orientale, Terrine de campagne et rillettes, Terrine de la mer aux deux sauces, Blanc de volaille, noix de veau et porc braisés, La roue de Brie, Salade de fruits frais, Gâteau nantais, Fard aux pruneaux 21.90 € / personne
- Le gâteau des mariés avec café et mignardises 11,9€ / personne
- La palette gourmande sucrée + café et mignardises (Mini crème brûlée, gâteau des mariés, sorbets et fruits frais) 14,9€ / personne
- La brioche des mariés 3.50€ / personne



Livre des mariés ou la Pièce à Étiage

Voici une liste non exhaustive comprenant quelques exemples de desserts. Notre équipe s'adapte 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 Caraïbe : Biscuit coco rhum, mousse mangue, mousse caraïbe (ananas, coco, citron vert, rhum), bananes et ananas caramélisés
- Le Williamine : Biscuits à la cuillère, mousse caramel et poire, poires
- 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

Avec supplément de 3.90€ / pers

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

La Palette Gourmande : Gâteau des Mariés, Mini Crème brûlée, Milkshake et Fruits frais (parfums à déterminer selon vos goûts)



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.

- Crémant de Loire maison Baumard 28€ / bouteille
- Sauvignon / Rosé de Loire / Pinot noir 27€ / bouteille
- Cidre Kerisac brut / doux 12€ / bouteille
- Bière pression Licorne 1845, 169€ le fût de 15L
- Jus ou soda 8€ / litre
- Eaux minérales plates et gazeuses (verre) 4€ / litre
- Café thermos 10€ / litre (=10 tasses)
- 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.

NB : L'apport de boissons par le client est accordé sous certaines conditions. Nous assurons le stockage et le rafraîchissement dans nos frigidaires. Le maître d'hôtel et un serveur sur place assureront la mise en place et le service pour un tarif forfaitaire de 420€ TTC de 21h à 2h.



Hébergement

Tarifs 2025

- Chambre des mariés et petit-déjeuner (hors formule brunch) offert
- 44 chambres pour 1 ou 2 personnes au tarif public de 99 à 150€ selon saison
- Tarif préférentiel le week-end selon saison et à partir de 10 chambres
- Chambres familiales pour 3 à 5 personnes au tarif de 150€
- Brunch (petit-déjeuner buffet + 3 salades + charcuterie + poulet rôti) : 26 € / personne
- Petit-déjeuner buffet 14€ / adulte et 8€ / enfant
- Taxe de séjour 1,76€ / adulte



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.

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.

Un forfait administratif d'un montant de 250 € sera appliqué correspondant aux frais administratifs dans l'organisation du mariage et pour le Repas Test sur place pour les 2 futurs mariés.