

Le Domaine des Danjean présente

FÊTES DE FAMILLE AU CŒUR DE LA PROVENCE



*Situé sur la commune de Signes, à 30 mn de Marseille et 30 mn de Toulon, le **Domaine des Danjean** vous accueille au cœur de la Provence.*

*Nous mettons à votre disposition un **parc paysagé de 10 hectares** ainsi qu'une **belle bastide**.*

*Nous vous proposons des prestations **sur-mesure** réunissant **privatisation de l'intégralité du site** (un seul événement à la fois) & **restauration préparée par notre Chef André**, très attentif à l'utilisation de produits **bio & locaux**.*



Le Domaine des Danjean met à votre disposition :

- un parc paysagé de 10 hectares rassemblant chênes verts & pins d'Alep, et plusieurs espaces naturels



- une belle *bastide* pouvant accueillir jusqu'à 120 convives assis en intérieur (illimité en extérieur),



- 3 terrasses occupées selon vos souhaits aux rafraichissements d'accueil, apéritif, repas servis sous, sous les quinguettes, brunchs du lendemain...



- une piste de danse,



- le « coin des minots », espace dédiés aux enfants,



- une *grande piscine* (baignade possible sous la surveillance d'un maître nageur diplômé en sup.),





- un parking privatif sur site pouvant accueillir tous vos convives,

- des hébergements à proximité immédiate du Domaine tels que l'Adonis Le Castellet (5 mn à pieds), l' Hôtel du Castellet (3 mn en voiture), le Grand Prix Hôtel (5 mn en voiture), le Relais de la Calèche (10 mn en voiture), etc.. Un service de navettes du Domaine à l'hôtel de votre choix peut être organisé.

Enfin, nous vous proposons une *restauration sur-mesure* utilisant autant que possible des *produits bio & locaux*.



Pour information, nos tarifs comprennent :

- la *privatisation du Domaine* (extérieurs & salle),
- le *repas* selon la formule choisie,
- les *eaux* plates et gazeuses,
- le *mobilier* intérieur & extérieur,
- la *vaisselle*, *courverts* & *verrerie*,
- le *nappage* & les *serviettes*,
- le *service*,
- la *coordination* avec vos prestataires éventuels,
- un *accompagnement régulier*.

Nous n'imposons pas de prestataires mais sommes en mesure de vous conseiller DJ, musiciens, photographes, vidéastes, fleuristes, nounous...

Journée :

Apéritif (accueil des convives à partir de 11 h 30) :

- Ricard, Soupe champenoise, Whisky, kir, softs (Pepsi, citronnade maison, Ice Tea, jus fruits)*

- > Beignet de courgette & son coulis de tomates,
- > Pana cotta de St Jacques,
- > Mini burger,
- > Assortiment de feuilletés selon marché du jour,
- > Shot gaspacho.

Repas Buffets chauds (grillés à la plancha devant les convives) :

- > Mini escalopes de saumon grillées à la plancha,
 - > Mini escalopes de boeuf grillées à la plancha,
- &
- > Risotto crémeux, douce purée de carottes & tomate à la provençale

Buffet de fromages : Brie à la truffe, comté 18 mois & salade ailée.

Buffets des desserts :

- > Entremets (2 aux choix).
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.
- > Vin de pays La Caderiene en bouteille (rouge, rosé ou blanc)**.

Après-midi :

- Mise à disposition jeux de tripléte,
- Biscuits maison, eaux citronnées & mentholées en libre service.

Départ des convives à 17h30

* servi à discrétion

** 1 bouteille pour 4 (bouteille sup. 18 € TTC / TVA 20%)



Nos tarifs comprennent : la **privatisation** du Domaine, le **repas & boissons** comme indiqués, le **service**, la **vaisselle**, le **mobilier**, le **nappage** :

> **75 € TTC par convive adulte** (sur la base de 50 convives adultes minimum).

> **37 € TTC par convive enfant** (de 3 à 12 ans),

> Offert pour les moins de 3 ans.

Journée :

Apéritif (accueil des convives à partir de 11 h 30) :

- Ricard, Soupe champenoise, Whisky, kir, softs (Pepsi, citronnade maison, Ice Tea, jus fruits)*

- > Tartare de boeuf Thaiï,
- > Barigoulette d'artichaut,
- > Petite navette,
- > Mini brochettes tomates, mozzarella & melon,
- > Filet de loup au pesto sur petit pain de campagne.

Repas Buffets chauds (grillés à la plancha devant les convives) :

> Magret de canard sauce miel, thym & romarin accompagné gaufre de pommes de terre, douce purée carotte & poêlé de légumes croquants
ou

> Dos de cabillaud (selon marché du jour), sauce vierge (tomates, oignons, herbes fraîches...) & riz camarguais

Buffet de fromages : Brie à la truffe, comté 18 mois & salade ailée.

Buffets des desserts :

- > Entremets (2 aux choix).
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.
- > Vin de pays La Caderiene en bouteille (rouge, rosé ou blanc)**.

Après-midi :

- Mise à disposition jeux de triplète,
- Biscuits maison, eaux citronnées & mentholées en libre service.

Départ des convives à 17h30

* servi à discrétion

** 1 bouteille pour 4 (bouteille sup. 18 € TTC / TVA 20%)



Nos tarifs comprennent : la **privatisation** du Domaine, le **repas & boissons** comme indiqués, le **service**, la **vaisselle**, le **mobilier**, le **nappage** :

> **80 € TTC par convive adulte** (sur la base de 50 convives adultes minimum).

> **39 € TTC par convive enfant** (de 3 à 12 ans),

> Offert pour les moins de 3 ans.

Journée :

Apéritif (accueil des convives à partir de 11 h 30) :

- Ricard, Soupe champenoise, Whisky, kir, softs (Pepsi, citronnade maison, Ice Tea, jus fruits)*

- > Panier de crudités sauce anchoïade,
- > Trilogie de tapenades provençales avec leurs petits croustons,
- > Frite de panisse & son coulis de tomates,
- > Petits poivrons à la provençale,
- > Filet de loup au pesto sur petit pain de campagne.



Déjeuner (heure à votre convenance) :

Plat unique (par table) :

- > Grand aioli provençal (morue, bulots, poulpe, gambas, œufs, choux fleurs, pommes de terre, carottes, courgettes, haricots verts, aioli & mayonnaise).



Buffet de fromages : Brie à la truffe, comté 18 mois & salade ailée.

Buffets des desserts :

- > Pièce montée (2 choux / personne),
- > Brochette de fruits (1 / personne).

- Café & thé, eaux plates & gazeuses.

- Vin de pays La Caderiene en bouteille (rouge, rosé ou blanc)**.

Après-midi :

- Mise à disposition jeux de triplète,
- Biscuits maison, eaux citronnées & mentholées en libre service.

Départ des convives à 17h30

* servi à discrétion

** 1 bouteille pour 4 (bouteille sup. 18 € TTC / TVA 20%)



Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine (accueil des convives à partir de 11 h30 jusqu'à 17h30), le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service, le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires :

> **85 € TTC par convive adulte** (sur la base de 50 convives adultes minimum),

> **42 € TTC par convive enfant** (de 3 à 12 ans),

> Offert pour les moins de 3 ans.

PRESTATIONS AUTRES

BOISSONS : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins.

> Boissons pour l'apéritif (servi à discrétion) : Punch au blanc de blanc, Ricard, whisky, Martini, jus d'orange, pepsi, orangina, limonade artisanale, eaux minérales et gazeuses

8 € TTC par convive

> Boissons pour le bar de nuit (servi à discrétion) : Gin, Jet 27, whisky, Baileys, jus d'orange, pepsi, orangina, limonade artisanale, eaux minérales et gazeuses

9 € TTC par convive

>> Animations froides :

> Jambon Serrano à la coupe (min. 60 convives),

> Saumon fumé maison à la coupe sur blinis,

> Marché de tomates anciennes & du monde (Green zébra, Pigeon, Pamplemousse, Cœur de bœuf, Olivine, Noire de Crimée...),

> Etc.

Entre 5 € & 7 € TTC selon animation par convive adulte (2 € l'animation par convive enfant)

>> Animations chaudes :

> Plancha St Jacques snackée & flambée,

> Plancha crevettes en persillade flambée au pastis,

> Plancha joli magret de canard,

> Plancha de poulet coco flambé au rhum,

> Etc.

Entre 5 € & 7 € TTC selon animation par convive adulte (2 € l'animation par convive enfant)



>> Location & installation tireuse à bière (2 becs) offerte pour l'achat de fûts FADA (bière artisanale)

> Fût FADA blonde (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.) : 115 € TTC

> Fût FADA blonde (30 l. soit environ 105 bières 25 cl.) : 172 € TTC

> Fût FADA blanche (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.) : 125 € TTC

> Fût FADA IPA (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.) : 135 € TTC

> Location & installation par nos soins guirlandes « guinguette » (4 x 15 m. / 4 x 15 lampes) : 300 € TTC

> Location jeux extérieurs pour enfants (pêche aux canards, chamboule tout, course sacs, mölkky) : 50 € TTC

> Location bottes de paille (couvrance non fournie) : 8 € TTC la botte

> Location caisse bois (type cagette pommes vintage) : 4 € TTC la caisse

QUI SOMMES NOUS ?

Sophie et Lény vous proposent de venir célébrer votre événement au Domaine des Danjean.

Enfant du pays, c'est après un séjour de 15 ans à Paris puis 10 à Marseille que Lény retourne sur les terres de son enfance.

Une maison construite par ses parents sur les fondations d'une bergerie du XVI^e siècle, et qui a connu nombre de mariages, réceptions et événements inoubliables pour beaucoup.

En 2015, en parallèle à leurs carrières professionnelles et artistiques, Lény et Sophie, sa complice et compagne, rachètent le Domaine & décident d'en faire un lieu où règnent convivialité et respect d'un environnement préservé.

Particulièrement attachés au bien recevoir et au bien manger, ils mettent à la disposition de leurs convives leur longue expérience de l'événementiel et d'une gastronomie authentique privilégiant le bio & le local.

Accompagnés du Chef André ainsi que de leur précieuse équipe, c'est avec passion qu'ils organiseront l'événement qui vous rassemble.



CE SONT NOS CLIENTS QUI EN PARLENT LE MIEUX...

Soirée effectuée au domaine.

Magnifique soirée : accueil , nourriture cadre tout était parfait.

Avec des hôtes adorables, chaleureux et prêts à tout pour rendre l'événement mémorable . Je conseille vivement.

Gestion Genovares



Un lieu enchanteur.

Un lieu enchanteur pour une soirée inoubliable avec une équipe extraordinaire. Lény et Sophie très appliqués et attentifs, au goût parfait, ambiance, décor et repas. Ne changez rien ! Merci

Loidon motoculture



Un grand merci.

Heureuse d'avoir rencontré Sophie et Lény qui ont toute ma confiance et qui m'ont organisé une journée inoubliable dans ce cadre idyllique. Un grand merci pour votre chaleureux accueil et votre gentillesse. Toujours un plaisir de vous voir.

Gemalto

ILS SE SONT MARIÉS AU DOMAINE DES DANJEAN

Formidable !

Le domaine des Danjean est un lieu magique, de grands espaces verts et une magnifique piscine qui forment un cadre magique. Nous avons passé une soirée de rêve pour notre mariage et nous ne regrettons pas, tout était parfait : du service, toujours avec le sourire, la qualité des plats, l'ambiance ...

Sophie et Lenny sont des hôtes formidables, d'une convivialité et d'une amabilité remarquables.

Au Domaine des Danjean vous ne regretterez pas votre soirée.

Encore mille mercis pour l'accueil, vos sourires, la fluidité dans la préparation et durant la soirée.

Constance et Ivan



Un mariage au Danjean

Notre coup de coeur pour les Danjean et ses propriétaires a eu lieu en mars 2021, première visite et nous n'en n'avons visité aucun autre et on a eu raison. Sophie et Lenny ainsi que leurs équipes ont été à l'écoute depuis cette date et jusqu'à hier.

Si vous recherchez de quoi stopper le temps un week end, le domaine des Danjean est le mieux pour ça. Nous avons vécu un week end de rêve comme tous nos invités, et nous réfléchissons déjà à quelle occasion nous pourrions retourner profiter du lieu !

Tina & Sofiane



ILS SE SONT MARIÉS AU DOMAINE DES DANJEAN

Incroyable !

A la première visite nous avons été subjugués par la beauté des lieux et la gentillesse de Leny et Sophie.

Tout a été réalisable au domaine pour notre mariage.

Toute l'équipe est très professionnelle, à l'écoute et bienveillante. L'accueil, le repas, la préparation tout a été parfait.

Un grand, grand merci à vous pour nous avoir permis de réaliser ce que nous avions imaginé, le tout basé sur la confiance et le respect.

Ça a été un grand plaisir de partager notre mariage avec vous.

Nous recommandons à 100% et les yeux fermés !

Céline et Olivier



Beau domaine et service chaleureux

L'accueil et le service ont été très chaleureux et de qualité, des hôtes à l'écoute, disponibles et professionnels.

Le Domaine est magnifique, l'emplacement au milieu de la nature est idéal, une très belle lumière le traverse.

Parfait pour le vin d'honneur à l'extérieur et un dîner à l'intérieur sous de belles arcades en pierre.

Le chef est au top, les choix sont en fonction des goûts des mariés et le résultat est délicieux et beau, toujours à l'écoute tout au long des préparatifs pendant 6 mois !

Nawel et Christophe





Domaine des Danjean
Lieu-dit Danjean Le Jeune Dép. 402
83 870 Signes, France

Siret : 83774173500018 - APE/NAF : 8230Z

Tél. : Lény 07 83 36 74 85 // Sophie 06 64 37 22 75

Mail : domainedesdanjean@hotmail.com

Web : www.domainedesdanjean.com

(c) Photo DDD, Les Sourires de Lea, Bizzari Photography,
Amandine et Marvin

Médiateur de la consommation : CM2C - www.cm2c.net



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

RESERVATION – REGLEMENT

Un acompte de 50 % du montant total de prestation est à verser à la réservation, afin de rendre effectif son enregistrement sur notre planning.

Le versement du solde devra nous parvenir au plus tard 15 jours avant l'évènement & selon le nombre définitif de vos convives.

Pour toute annulation de la commande plus de six mois avant l'évènement, une indemnité compensatrice à hauteur de 25% sera facturée. Pour toute annulation de la commande moins de six mois avant l'évènement, une indemnité compensatrice à hauteur de 50% sera facturée.

NOMBRE

Le nombre approximatif devra nous être communiqué à la signature du présent contrat.

Le nombre définitif devra nous être communiqué au plus tard 15 jours avant l'évènement (ce nombre servira de base à la facturation), sachant que seul un différentiel inférieur de 10% pourra être appliqué.

RESPONSABILITE

En cas de dégradations du matériel ou des installations, les frais de réparations seront à la charge du client.

ORGANISATION

Des rencontres régulières auront lieu au Domaine.

TVA

Ces tarifs sont établis aux taux de TVA en vigueur à ce jour et sont susceptibles d'être modifiés conformément à d'éventuelles nouvelles dispositions légales.



CONTACT

Domaine des Danjean

Lieu-dit Danjean Le Jeune Dép. 402

83 870 Signes, France - Siret : 83774173500018 - APE/NAF : 8230Z - RCS : Toulon

Tél. : Lény 07 83 36 74 85 // Sophie 06 64 37 22 75

Mail : domainedesdanjean@hotmail.com

Web : www.domainedesdanjean.com

Médiateur de la consommation : CM2C - www.cm2c.net

Photos non contractuelles

Les produits de saison : petit récapitulatif



Les allergènes alimentaires : petit récapitulatif



Allergènes présents dans les mets proposés :

- > Panier de crudités sauce anchoïade => céleri
- > Shot gaspacho => arachides
- > Délice de toast foie gras => gluten
- > Frite de panisse => arachides
- > Beignet de courgette & son coulis de tomates => arachides
- > Mini burger => gluten, lait, sésame
- > Flan de crabe crème de basilic safrané => lait, mollusques
- > Pana cotta de St Jacques => lait, mollusques
- > Tartare de bœuf Thaï => soja
- > Filet de loup au pesto sur petit pain de campagne => poissons, gluten
- > Verrine de soupçons et calamars à la tomate et pesto => mollusques
- > Guacamole de crevettes => mollusques
- > Tartare de saumon => poissons
- > Foie gras poêlé sur pain de campagne, brioche ou pain d'épices maison => oeufs, lait, gluten
- > Poisson cru à la tahitienne => poissons
- > Petite navette => oeufs, lait, gluten, arachides
- > Assortiment de bricks => oeufs, gluten, arachides
- > Brandade de morue en cassolette => poissons
- > Terrine de saumon accompagné de son coulis de tomates au cumin => poissons, oeufs
- > Fondue de poireaux gratinée => gluten
- > Assortiment de macarons salés => gluten, oeufs, lait
- > Verrine panacotta feta et coulis de poivrons => lait
- > Bruschetta tomates, mozza et pesto => lait, gluten, arachides
- > Verrines avocat-crevettes => mollusques
- > Soupe de poisson => mollusques, poissons
- > Tartare de la mer mangue passion => poissons
- > Brouillade de cèpes à l'huile de truffe sur croutons => oeufs, lait, gluten
- > Petite barigoule d'artichaut => arachides, fruits à coque, sésame
- > Verrine de blé & fruits de mer aux algues => mollusques
- > Assortiment de rillettes (saumon fumé, canard) => poissons, arachides
- > Feuilleté au tartare de tomates séchées & à la tapenade => gluten, oeufs, arachides

- > Feuilleté de chèvre & crème de miel provençal => gluten, oeufs, arachides
- > Verrine selon marché du jour => lait
- > Petites fraîcheurs Thaï => soja
- > Douces fondues de fenouil sur pain de mie => gluten, oeufs, arachides
- > Délicat houmous du Moyen-Orient => arachides
- > Fines crèmes aux herbes parfumées et leurs petits croutons => lait, gluten, arachides
- > Mini brochettes tomates, mozarella, basilic & melon => lait

- > Saumon fumé à la coupe sur blinis => poissons, gluten, lait, arachides
- > Plancha St Jacques snackée & flambée => crustacés, arachides
- > Plancha crevettes en persillade flambée au pastis => crustacés, arachides
- > Plancha joli magret de canard => arachides
- > Plancha de poulet coco flambé au rhum => arachides

- > Mini farcis provençaux => arachides, gluten
- > Terrine de saumon & son coulis de tomates => poissons, oeufs, arachides
- > Ribambelle tomates, mozzarella & basilic => lait
- > Assortiments de cake & leurs coulis de tomates (noix & roquefort* ; chèvre & lardons ; légumes de saison...) => lait, gluten, arachides, *fruits à coque
- > Salade de thon tataki mi cuit => poissons
- > Salade Thaï & ses délices (crevettes roses, assortiment de choux colorés, cacahuètes et pousses de soja, menthe du jardin) => crustacés, arachides, soja
- > Salade niçoise => oeufs, poissons, arachides
- > Ratatouille provençale => arachides, céleris
- > Caissette de caponata sicilienne => céleris, fruits à coque, arachides

- > Fondant de foie gras chaud crème de truffe => arachides
- > Mixte de tomates anciennes, burrata et pesto maison => lait
- > Profiteroles de chèvre au pesto => lait, gluten, arachides
- > Cassolette de St Jacques accompagnée de sa fondue de poireaux gratinée => crustacés, gluten, arachides
- > Petite caille confite et son délice de foie gras fondant => arachides
- > Tatin de St Jacques et rougets endives caramélisées beurre de homard => crustacés, lait, gluten, arachides
- > Carpaccio de magret de canard noisette huile de noix balsamique => fruits à coque
- > Tartare de la mer mangue passion => poissons
- > Délice de thon tataki mi cuit => poissons, arachides
- > Lazagne multicolore d'épinards et tomates du monde => gluten
- > Tatin d'endives au noix croquantes & jambon cru de pays => lait, beurre, fruits à coque, arachides
- > Délicieuse salade de gésiers accompagnée de son œuf poché => oeufs, arachides
- > Vol-au-vent ris de veau & savoureuses cèpes => lait, beurre, oeufs
- > Rillettes de confit de canard aux amandes effilées sur petit toast chaud => arachides, fruits à coque, gluten, oeufs
- > Grand aioli provençal => poissons, crustacés, oeufs, arachides
- > Mini escalope de saumon grillée => poissons, arachides
- > Mini escalope de bœuf grillée => arachides
- > Mini magret grillé => arachides
- > Crevettes grillées => crustacés, arachides
- > Mini escalope de volaille grillée => arachides
- > Douce purée de carotte => lait
- > Risotto crémeux => lait
- > Poêlé de légumes croquants => arachides
- > Polenta crémeuse => lait
- > Filet de bœuf Wellington accompagné de son jus serré & de médaillon gratin dauphinois => gluten, lait, arachides
- > Pavé quasi de veau & jus à l'essence de truffe accompagné d'écrasé de pommes de terre & purée de carotte => arachides, lait
- > Tournedos Rossini accompagné de sa gaufre de pommes de terre, fagot d'haricots verts & sa petite tomate à la provençale => gluten, lait, arachides
- > Fricassée d'espardon au curry vert accompagnée de ses légumes croquants & riz thaï => poissons, arachides
- > Filet mignon de porc crème de tapenade, polenta crémeuse & légumes croquants => lait, arachides
- > Filet de rouget beurre de crevettes risotto cressins => poissons, crustacés, lait, gluten, oeufs, arachides
- > Gardianne de taureau accompagnée de ses tagliatelles fraîches => gluten, oeufs, arachides
- > Filet de St Pierre crème de fenouil risotto aux asperges vertes => poissons, lait
- > Filet de poisson du jour en milles feuilles de légumes velouté de poivrons => gluten, oeufs, arachides
- > Pavé de Seitan sauce parfumée shiitaké accompagné de sa gaufre de pomme de terre & fleurs de courgette (selon marché du jour) => gluten, arachides

- > Buffet de fromages => lait
- > Pièce montée décor nougatine => gluten, oeufs, lait
- > Entremets (fraisier, forêt noire, royal, opéra, castel*, dix fruits, tarte macaron aux fruits frais) => gluten, oeufs, lait, *fruits à coque, arachides
- > Assortiments de soirée (mini-forêt noire, tarte citron meringué, tartelettes aux fruits frais de saison, choux vanille nougatine, choux au caramel, tulipe au chocolat avec crème de marron et chantilly, feuillantine*, assortiments de Panacotta) => gluten, oeufs, lait, *fruits à coque, arachides
- > Glace vanille => lait
- > Wedding cake fruits rouges => lait, gluten, oeufs
- > Candy Bar => lait, gluten, oeufs, éventuellement fruits à coque