

*Le Domaine des Danjean présente*

---

## ÉVÈNEMENTS AU CŒUR DE LA PROVENCE

---



*Situé sur la commune de Signes, à 35 mn de Marseille et 35 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**.*

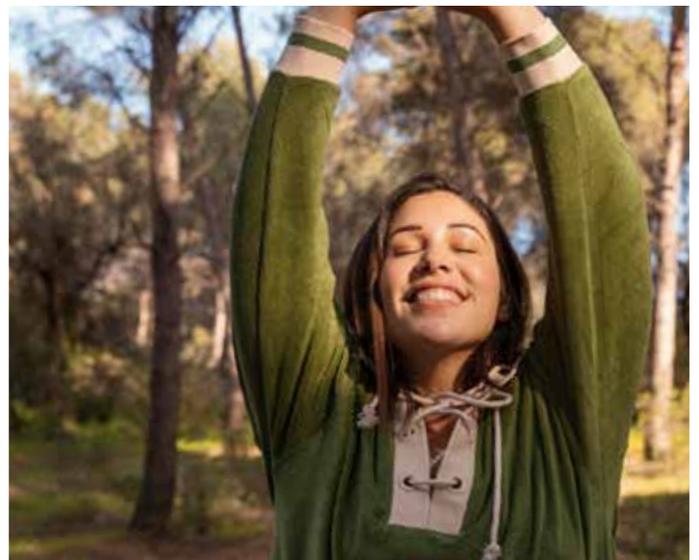


*Le Domaine des Danjean met à votre disposition :*

*- un parc paysagé de 10 hectares rassemblant chênes verts & pins d'Alep,*



*- plusieurs espaces naturels destinés à recevoir des activités (pétanques, promenades à cheval, accro-albres, randonnées pédestres ou en v.t.t aventure forest, ateliers sur la gestion des émotions, ateliers cuisine...)*



- une belle *bastide* pouvant accueillir activités, ateliers, réunions & repas,
- plusieurs terrasses occupées selon nos souhaits,



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



- un parking privatif (jusqu'à 130 véhicules),
- des hébergements à proximité immédiate du Domaine (5 mn à pieds).

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, couverts & verrerie*,
- le *napage & les serviettes*,
- le *service*,
- la *coordination* avec vos prestataires éventuels,
- un *accompagnement régulier*.

Nous sommes en mesure de vous conseiller des prestataires fournissant des activités de cohésion en intérieur comme en extérieur (escape game, enquête à résoudre, olympiades, etc.) ou d'intégrer leurs animations à notre proposition globale.

**Nous vous souhaitons la Bienvenue** (à partir de 11h30) :

- > Accueil Citronnade maison, eaux plates & gazeuses
- > Briefing éventuel organisé par vos soins sur site

**Déjeuner servi aux buffets** (heure à votre convenance) :

- Softs\* (Pepsi, Ice Tea & jus fruits), verre de vin\*\* (La Caderiene blanc &/ou rosé), eaux plates & gazeuses
  - Trilogie de tapenades & légumes croquants
  - Beignets de courgettes
  - Frites de panisse
  - Caponata sicilienne
  
  - Plateau de rosbief
  - Plateau de charcuteries
  - Plateau de fromages
  
  - Éventail fruits de saison
  - Soupe de pastèque
  - Assortiments de cakes maison selon fruits du marché
  
  - Café & thé
- > Briefing éventuel organisé par vos soins sur site
  - > Remise petites bouteilles d'eau individuelles\*

**Après-midi** (heure à votre convenance) :

- > Activités organisées par vos soins sur site (en extérieur ou intérieur selon météo)
- > Eau mentholées & citronnées en libre service
- > Pause Café / Thé & assortiments biscuits maison

**Départ des participants : 18h**

Nos tarifs comprennent : la **privatisation** du Domaine, le **repas & boissons** comme indiqués, le **service**, la **vaisselle**, le **mobilier**, le **nappage** :  
> **60 € HT** par convive (sur la base de 50 convives minimum).

\* À discrétion.

\*\* Sur la base de 2 verres par personne (verre supplémentaire 4 € HT).



# « Journée au cœur de la Provence » \_Exemple de propositions

## Accueil (à partir de 9h) :

- > Café / Thé,
  - > 2 petites viennoiseries (croissant & pain au chocolat) par personne,
  - > Jus pomme & orange frais,
- Remise petites bouteilles eau de Beupré.
- > Réunions et/ou activités organisée par vos soins sur site.

## **Pause** Café / Thé,

- > Réunions et/ou activités organisée par vos soins sur site.

## Apéritif (heure à votre convenance) :

- Softs\* (Pepsi, Orangina & citronnade maison), Kir ou verre de vin\*\* (La Caderiene blanc, rosé ou rouge),
- Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
- Trilogie de tapenades provençales avec leurs petits croutons,
- 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.
- > Bar à sorbets maison selon fruits de saison.
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.
- > Vin de pays La Caderiene en bouteille (rouge, rosé ou blanc)\*\*.

## Après-midi (heure à votre convenance) :

- > Remise petites bouteilles eau de Beupré.
- > Réunions et/ou activités organisée par vos soins sur site.

## **Pause** Café / Thé, biscuits maison,

- > Réunions et/ou activités organisée par vos soins sur site.

Départ des convives à 17h



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

> **69 € HT** par convive adulte (sur la base de 50 convives adultes minimum).

\* à discretion.

\*\* Sur la base de 2 verres par personne (verre supplémentaire 4 € HT) / Sur la base d'une bouteille pour 6 personnes (bouteille supplémentaire 17 € HT).

**Accueil** (à partir de 9h) :

- > Café / Thé,
  - > 2 petites viennoiseries (croissant & pain au chocolat) par personne,
  - > Jus pomme & orange frais,
- Remise petites bouteilles eau de Beupré.

- > Réunions et/ou activités organisée par vos soins sur site.

**Pause** Café / Thé,

- > Réunion organisée par vos soins sur site (projecteur, micro & sono inclus).

**Apéritif** (heure à votre convenance) :

- Softs\* (Pepsi, Orangina & citronnade maison), Kir ou verre de vin (La Caderiene blanc, rosé ou rouge)\*\*,

- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
- > Trilogie de tapenades provençales avec leurs petits croustons,
- > Pana cotta de St Jacques,
- > Mini Burgers.

**Repas servis à table** (heure à votre convenance) :

- Tajine d'agneau (collier d'agneau, carottes, pruneaux & abricots, amandes effilées, miel, 4 épices, pois chiches) ou
- Filet de loup ou dos de cabillaud (selon marché du jour), sauce vierge (tomates, oignons, herbes fraîches...) & riz camarguais.

**Café gourmand** (3 mignardises dont fondant au chocolat & chantilly).

- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.

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

**Après-midi** (heure à votre convenance) :

- > Remise petites bouteilles eau de Beupré.

- > Réunions et/ou activités organisée par vos soins sur site.

**Pause** Café / Thé, biscuits maison,

- > Réunions et/ou activités organisée par vos soins sur site.

Départ des convives à 17h



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

> **78 € HT** par convive adulte (sur la base de 50 convives adultes minimum).

\* à discretion.

\*\* Sur la base de 2 verres par personne (verre supplémentaire 4 € HT) / Sur la base d'une bouteille pour 6 personnes (bouteille supplémentaire 17 € HT).

# PRESTATIONS AUTRES

---

## BOISSONS :

**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, peps, 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, peps, 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, Pamplémousse, 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<sup>e</sup> 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'évènementiel** et d'une **gastronomie authentique** privilégiant le **bio & le local**.*

*Accompagnés des **Chefs Saline & André** ainsi que de leur précieuse équipe, c'est avec passion qu'ils organiseront **l'évènement qui vous rassemble**.*



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

*Soirée d'agence 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.*

*Thales*

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

### *Une super ambiance !*

Mes frères et moi avons passé 4 jours au camping éphémère du Domaine à l'occasion du Grand Prix de France 2021, et cette expérience nous ne sommes pas prêts de l'oublier ! Une super ambiance en compagnie des autres campeurs qui se réunissent sur de grandes tablées pour partager leurs souvenirs de bruits de moteurs & profiter de la musique live, avec des reprises de classiques à la sauce Bossa Nova. Une super ambiance !

*Antoine*



### *Un accueil chaleureux et authentique.*

Une équipe aux petits soins pour l'ensemble de ses clients. Un environnement ombragé et super joli. Comme quoi, professionnalisme et convivialité peuvent encore être compatibles. *Pierre*



# Portraits...

---







Ils nous ont fait confiance

---



# 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 (sachant qu'il ne pourra être inférieur à -10% du nombre prévu à la signature du contrat).

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](mailto:domainedesdanjean@hotmail.com)**

**Web : [www.domainedesdanjean.com](http://www.domainedesdanjean.com)**

**Médiateur de la consommation : CM2C - [www.cm2c.net](http://www.cm2c.net)**

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
  
- > 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