

Le Domaine des Danjean présente

MARIAGES 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 8 hectares ainsi qu'une belle bastide accueillant en intérieur jusqu'à 120 convives.

Nous vous proposons des prestations sur-mesures 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 8 hectares rassemblant chênes verts & pins d'Alep,



- plusieurs espaces naturels destinés à recevoir votre cérémonie laïque,



- 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, vins d'honneur, repas servis sous les étoiles ou sous les guinguettes, brunchs du lendemain...,



- une piste de danse,



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



- une *grande piscine* dont les espaces peuvent également accueillir vins d'honneur ou brunchs,



- un parking privatif pouvant accueillir tous vos convives,



- des hébergements à proximité immédiate du Domaine tels que l' Hôtel Adonis (5 mn à pied), l' Hôtel du Castellet (3 mn en voiture), le Grand Prix Hôtel (5 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*. Chaque événement étant unique, ce sont les mariés qui composent leurs repas selon leurs goûts et leur histoire. Tour du monde gustatif, essences provençales, végétalismes, semi-gastro... Tout est possible grâce à notre accompagnement & sous l'œil expert de notre Chef André.



Pour information, nos tarifs comprennent :

- la *privatisation du Domaine*,
- le *repas* selon la formule choisie,
- les *eaux plates & gazeuses*,
- le *mobilier intérieur & extérieur*,
- la *vaisselle, couverts & verrerie*,
- le *napage & les serviettes blancs cotons*,
- le *dressage des tables avec votre décoration* et selon votre plan,
- le *service*,
- la *coordination* avec vos prestataires éventuels,
- un *accompagnement régulier et plusieurs visites de préparation*.

Nous n'imposons pas de prestataires mais sommes en mesure de vous conseiller DJ, musiciens, photographes, vidéastes en accord avec l'univers de vos noces.

Vous trouverez dans les pages suivantes, des exemples de repas sachant que tout est parfaitement adaptable selon vos souhaits gustatifs et le déroulé de votre événement.

Exemple de repas : Buffets des Danjean au cœur de la Provence (du 16 avril au 31 octobre)

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
- > Trilogie de tapenades provençales,
- > Shot gaspacho,
- > Délice de toast foie gras,
- > Frite de panisse,
- > Beignet de courgette & son coulis de tomates,
- > Mini burger,
- > Flan de crabe crème de basilic safrané,
- > Pana cotta de St Jacques,
- > Tartare de bœuf Thaï.

Dîner servi aux buffets chauds / froids :

>> Buffets des entrées (3 à choisir parmi par ex.) :

- > Mini farcis provençaux (selon légumes de saison),
- > La vraie barigoule d'artichaut (artichauts violets, citrons, petites carottes, assortiments d'oignons & basilic),
- > Terrine de saumon & son coulis de tomates,
- > Ribambelle tomates, mozzarella & basilic,
- > Assortiments de cake & leurs coulis de tomates (noix & roquefort ; chèvre & lardons ; légumes de saison...),
- > Salade de thon tataki mi cuit...

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

- > Mini escalope de saumon grillée,
 - > Mini escalope de bœuf grillée,
 - > Mini magret grillé.
 - &
 - > Douce purée de carotte,
 - > Risotto crémeux.
- > Fromages de pays (3 sortes différentes) et salade.

Buffet des desserts :

- > Pièce montée décor nougatine (2 choux par personne),
- > Brochettes de fruits de saison (1 par personne).
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine (accueil des convives à partir de 16 h30), le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures 30), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires :

- > 129 € par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 47 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Exemple : Buffets des Danjean au cœur de la forêt (du 16/04 au 31/10)

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Filet de loup au pesto sur petit pain de campagne,
- > Verrine de soupions et calamars à la tomate et pesto,
- > Guacamole de crevettes,
- > Tartare de saumon,
- > Foie gras poêlé sur pain de campagne, brioche ou pain d'épices maison,
- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
- > Trilogie de tapenades provençales avec leurs petits croutons,
- > Poisson cru à la tahitienne,
- > Pana cotta de St Jacques,
- > Beignet de courgette & son coulis de tomates.

Dîner servi aux buffets chauds / froids :

>> Buffets des entrées (3 à choisir, par ex.) :

- > Salade Thaï & ses délices (crevettes roses, assortiment de choux colorés, cacahuètes et pousses de soja, menthe du jardin),
- > Salade niçoise,
- > Caissette de ratatouille provençale,
- > Caissette de caponata sicilienne (dès d'aubergine grillées, compoté au vinaigre balsamique, céleris branches, olives, tomates & petits pignons).

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

- > Mini escalope de saumon grillé
- > Crevettes grillées,
- > Mini escalope de volaille grillée,
- &
- > Poêlé de légumes croquants,
- > Polenta crémeuse.

Buffet de fromages (3 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts :

- > Deux entremets au choix : fraisier, forêt noire, royal, opéra, castel, dix fruits, tarte macaron aux fruits frais,
- > Mini brochette de fruits frais selon marché du jour (1 par personne).

- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine (accueil des convives à partir de 16 h30), le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures 30), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires :

- > 129 € par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 47 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Exemple : Un mariage chic & champêtre (du 16/04 au 31/10)

Grand vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Flan de crabe crème de basilic safranée,
 - > Petite navette,
 - > Assortiment de bricks,
 - > Brandade de morue en cassolette,
 - > Terrine de saumon accompagné de son coulis de tomates au cumin,
 - > Fondue de poireaux gratinée,
 - > Petits poivrons à la provençal,
 - > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
 - > Verrine panacotta feta et coulis de poivrons,
 - > Verrines avocat-crevettes &
- > Atelier plancha crevettes en persillade flambée au pastis,
> Marché de tomates anciennes.

Plat servi à table :

Plat :

> Filet de bœuf Wellington accompagné de son jus serré & de madaillon gratin dauphinois,

ou

> Pavé quasi de veau & jus à l'essence de truffe accompagné d'écrasé de pommes de terre & purée de carotte,

ou

> Tournedos Rossini accompagné de sa gaufre de pommes de terre, fagot d'haricots verts & sa petite tomate à la provençale.

Buffet de fromages (3 sortes différentes) & salade ailée.

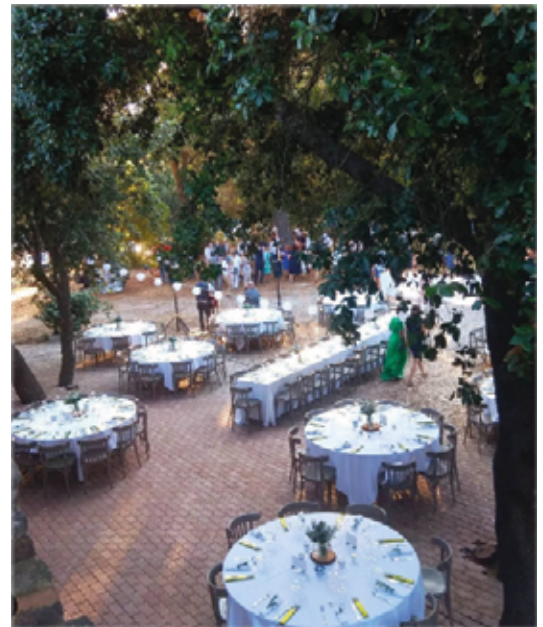
Buffet des desserts :

> Deux entremets au choix : fraisier, forêt noire, royal, opéra, castel, dix fruits, tarte macaron aux fruits frais,

et

> Bar à sorbets (5 sortes différentes).

> Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine (accueil des convives à partir de 16 h30), le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures 30), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires :

- > **140 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 47 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Exemple : Un mariage au cœur de la Provence (du 16/04 au 31/10)

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Petite navette,
- > Terrine de saumon frais & son coulis de tomates au cumin,
- > Verrine de soupions et calamars à la tomate et pesto,
- > Soupe de poisson,
- > Tartare de la mer mangue passion,
- > Brouillade de cèpes à l'huile de truffe sur croustons,
- > Petite barigoule d'artichaut (artichauts violets, citrons, petites carottes, assortiments d'oignons & basilic),
- > Brandade de morue en cassolette,
- > Verrine de blé & fruits de mer aux algues,
- > Assortiment de rillettes (saumon fumé, canard).

Dîner servi à table :

Entrée :

- > Fondant de foie gras chaud crème de truffe,
ou
- > Mixte de tomates anciennes, burrata et pesto maison,
ou
- > Profiteroles de chèvre au pesto.

Plat :

- > Souris d'agneau miel de romarin, pommes de terre confites à l'huile d'olive,
ou
- > Fricassée d'espadon au curry vert accompagnée de ses légumes croquants & riz thai,
ou
- > Filet mignon de porc crème de tapenade, polenta crémeuse & légumes croquants.

Buffet de fromages (3 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts :

- > Pièce montée nougatine (2 choux par personne),
et
 - > Assortiments de soirée (2 pièces par personnes au choix) : 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, brochette de fruits frais, etc.
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine (accueil des convives à partir de 16 h30), le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures 30), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires :

- > **140 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
 - > 47 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
 - > Offert pour les moins de 3 ans.

Exemple : Un mariage tout en fleurs (du 16/04 au 31/10)

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Feuilleté au tartare de tomates séchées & à la tapenade,
- > Fraîcheur salade thaï,
- > Beignet de courgettes,
- > Trilogie de tapenades provençales accompagnés de leurs petits légumes croquants,
- > Guacamole de crevettes,
- > Caissette de Caponata sicilienne,
- > Shot Gaspacho,
- > Petit émincé de poulet au curry,
- > Brochette tomate & mozzarella,
- > Mini burger.

Dîner servi à table :

Entrée :

> Cassolette de St Jacques accompagnée de sa fondue de poireaux gratinée,

ou

> Petite caille confite et son délice de foie gras fondant

ou

> Tatin de St Jacques et rougets endives caramélisées beurre de homard,

ou

> Carpaccio de magret de canard noisette huile de noix balsamique.

Plat :

> Filet de rouget beurre de crevettes risotto cressins,

ou

> Gardianne de taureau accompagnée de ses tagliatelles fraîches,

ou

> Filet de St Pierre crème de fenouil risotto aux asperges vertes.

Buffet de fromages (3 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts :

> Gâteau fruits rouges à étages,

et

> Mini brochette de fruits frais selon marché du jour (1 par personne).

> Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine (accueil des convives à partir de 16 h30), le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures 30), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires :

- > 140 € par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 47 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Exemple : Un mariage tout en couleurs (du 16/04 au 31/10)

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Flan de crabe crème de basilic safranée,
- > Tatin de St Jacques et rougets,
- > Endives caramélisées & beurre de homard,
- > Feuilleté de chèvre & crème de miel provençal,
- > Brandade de morue en cassolette,
- > Terrine de saumon accompagné de son coulis de tomates au cumin,
- > Fondue de poireaux gratinée,
- > Verrine selon marché du jour,
- > Brochette tomate, mozzarella & basilic,
- > Petits poivrons à la provençal,
- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche).

Dîner servi à table :

Entrée :

- > Fondant de foie gras chaud crème de truffe,
- ou**
- > Tartare de la mer mangue passion,
- ou**
- > Délice de thon tataki mi cuit.

Plat :

- > Fricassée d'espadon au curry vert accompagnée de ses légumes croquants & riz thai,
- ou**
- > Filet de bœuf Wellington accompagné de son jus serré & de madaillon gratin dauphinois,
- ou**
- > Filet de poisson du jour en milles feuilles de légumes velouté de poivrons.

Buffet de fromages (3 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts :

- > Pièce montée nougatine (2 choux par personne),
- et**
- > Mini brochettes de fruits frais selon marché du jour (1 par personne).
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine (accueil des convives à partir de 16 h30), le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures 30), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires :

- > **140 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 47 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Exemple : Délices vegans en provence (du 16/04 au 31/10)

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Tapenade & anchoïade des Danjean accompagnées de leurs petits légumes croquants (radis, tomates, carottes, choux fleur, concombres),
- > Petites fraîcheurs Thaï (assortiment de choux colorés, pousses de soja & menthe du jardin),
- > Délicieuses panisses provençales,
- > Caissettes de caponata sicilienne (dès d'aubergine grillées, compoté au vinaigre balsamique, céleris branches, olives, tomates & petits pignons).
- > Barigoulettes d'artichaut,
- > Douces fondues de fenouil sur pain de mie,
- > Délicat houmous du Moyen-Orient,
- > Fines crèmes aux herbes parfumées et leurs petits croutons,
- > Antipastis de poivrons marinés,
- > Mini brochettes tomates, mozzarella, basilic & melon.

Dîner servi à table :

Entrée :

- > Lazagne multicolore d'épinards et tomates du monde (Green zébra, Pigeon, Pamplémousse, Cœur de bœuf, Olivine, Noire de Crimée...).

Plat chaud :

- > Pavé de Seitan sauce parfumée shiitaké accompagné de sa gaufre de pomme de terre & fleurs de courgette (selon marché du jour) farcies de délicieuse ratatouille.

Trio de fromages vegans & salade ailée.

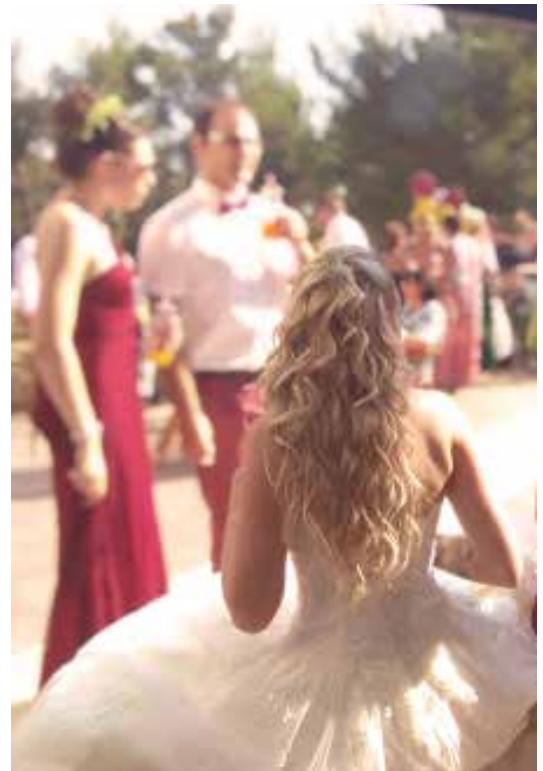
Buffet des desserts :

- > Assortiment de sorbets maison selon fruits de saison (5 sortes différentes),

et

- > Mini brochettes de fruits frais selon marché du jour (2 par personnes).

- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine (accueil des convives à partir de 16 h30), le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures 30), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires :

- > **140 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 47 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Brunch champêtre (du 16/04 au 31/10)

Brunch (servi au buffet) :

- > Café, thé, chocolat, lait,
- > Jus de fruits (orange & pomme),

- > Assortiment de viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins) / 2 par personne.
- > Crêpes & Pan cake maison (sucre, confiture maison, pâte à tartiner noisette, sirop d'érable) / 2 par personne,

- > Beignets de courgettes,
- > Œufs brouillés,
- > Pommes de terre aux fines herbes,
- > Éventail de melons & pastèques,
- > Plateau de charcuteries,
- > Plateau de fromages.

- > Soupe de fraises au basilic,
- > Assortiments de cakes maison selon fruits du marché.



Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine (accueil des convives à partir de 11h jusqu'à 17h), le repas comme indiqué ci-dessus, le service (vacation de 6 heures), le mobilier, le nappage :

- > 59 € par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 29 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Brunch sous le soleil exactement (du 16/04 au 31/10)

Brunch (servi au buffet) :

- > Café, thé, chocolat, lait
- > Citronnade maison,
- > Jus de fruits (orange & pomme).

- > Assortiment de viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins) / 2 par personne,
- > Crêpes & Pan cake maison (sucre, confiture maison, pâte à tartiner noisette maison, sirop d'érable) / 2 par personne,
- > Assortiment de pains, beurre, confitures maison & miel,
- > Yaourts vanille.

- > Œufs brouillés,
- > Saucisses / bacon (grillés devant les convives),
- > Tortilla « à ma façon »,
- > Assortiment de brochettes (poulet, bœuf),
- > Salade verte fraîcheur.

- > Assortiment de soirées (2 par personne)
&
- > Mini brochettes de fruits frais selon marché du jour (1 par personne).



Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine (accueil des convives à partir de 11h jusqu'à 17h), le repas comme indiqué ci-dessus, le service (vacation de 6 heures), le mobilier, le nappage :

- > **64 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 29 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Repas spécial basse saison (du 1er novembre au 15 avril) :



Un mariage by Domaine des Danjean

Vin d'honneur sous les chênes (10 pièces servies au buffet) :

- > Assortiment de macarons salés,
- > Soupe de poisson chaude,
- > Brouillade de cèpes sur pain de campagne,
- > Trilogie de tapenades provençales & petits croutons,
- > Assortiment de feuilletés selon marché du jour,
- > Frite de panisse,
- > Mini burger,
- > Pana cotta de St Jacques,
- > Flan de crabe crème de basilic safrané,
- > Assortiment de bricks.

Dîner servi à table :

Entrée :

> Tatin d'endives au noix croquantes & jambon cru de pays,

ou

> Délicieuse salade de gésiers accompagnée de son œuf poché,

ou

> Vol-au-vent ris de veau & savoureuses cèpes,

ou

> Rillettes de confit de canard aux amandes effilées sur petit toast chaud.

Plat :

> Souris d'agneau miel de romarin, pommes de terre confites à l'huile d'olive,

ou

> Filet de poisson du jour en milles feuilles de légumes,

ou

> Profiteroles de chèvre au miel de Provence & fines herbes.

Buffet de fromages (3 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts :

> Pièce montée nougatine (2 choux par personne).

> Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine avec accueil des convives à partir de 18 h 30, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 8 heures 30), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires :

> **121 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),

> 43 € 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

14 € 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

15 € TTC par convive

>> Animations froides :

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

> Saumon fumé à la coupe sur blinis,

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

> Etc.

Entre 6 € & 8 € TTC selon animation par convive adulte (3 € 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 6 € & 8 € TTC selon animation par convive adulte (3 € l'animation par convive enfant)



>> Bar à citronnade maison : 3 € TTC par convive adulte
(offert pour les moins de 12 ans),

>> Bar à glaces & sorbets maison : 6 € TTC par convive
adulte (offert pour les moins de 12 ans),

>> Bar à Mojito maison* : 5 € TTC par convive

>> Candy Bar : 300 € TTC (tables buffet, bocaux,
décoration & bonbons).



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

* **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération**

- > Fût FADA blonde (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.)* : 135 € TTC
- > Fût FADA blonde (30 l. soit environ 105 bières 25 cl.)* : 185 € TTC
- > Fût FADA blanche (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.)* : 145 € TTC
- > Fût FADA IPA (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.)* : 150 € TTC



> Location & installation par nos soins guirlandes « guinguette » (4 x 15 m. / 4 x 15 lampes) : 200 € 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

> Location centre de table rondin bois (18-20cm) : 3 € TTC le centre

>> Installation cérémonie laïque par nos soins : 300 € TTC

>> Installation de votre décoration par nos soins : 300 € TTC



QUI SOMMES NOUS ?

Sophie et Lény nous proposent de venir célébrer notre 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 lien recevoir et au lien 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, c'est avec passion qu'ils organiseront le mariage qui vous ressemble.



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 cœur 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



ILS SE SONT MARIÉS AU DOMAINE DES DANJEAN

Mariage champêtre aux Danjean

Sophie et Lény ont été des hôtes formidables, nous laissant la possibilité d'imaginer un mariage à la carte, ouverts sur nos idées bohèmes de pique-nique dans l'esprit d'un déjeuner sur l'herbe. Nous avons pu amener nos tapis, coussins, et suspendre des pompons et des rubans pour offrir à nos invités un cadre champêtre à l'ombre de chênes. Le domaine offre un cadre authentique et nous avons pu installer notre cérémonie laïque dans un espace ombragé encadré d'arbres. Nous avons apprécié notre dîner en extérieur sur la terrasse, sous des guirlandes quinquette à l'ombre de la bâtisse principale. Le chef était à la hauteur de nos attentes pour les trois services (midi, soir et brunch). Les lieux sont dotés d'une piscine et de quelques jeux pour enfants. Nos invités ont été charmés, et nous aussi !

Alicia et Michaël



Beau Domaine et service chaleureux

Nous avons eu la chance de nous marier au Domaine des Danjean, quel bonheur. Nous étions tombés sous le charme du lieu dès notre première visite, et tous nos invités ont ressenti la même chose. Sophie et Lény sont absolument formidables, très accueillants et disponibles. La bâtisse est splendide, les terrasses et les extérieurs sont magnifiques ... Si vous voulez organiser une cérémonie sous les arbres, dans un décor champêtre, vous ne pourrez pas trouver mieux. Possibilité également d'opter pour le brunch du lendemain, très sympathique pour prolonger ce moment. On a adoré, un grand merci Sophie et Lény.

Coralie et Jonathan



ILS SE SONT MARIÉS AU DOMAINE DES DANJEAN

Nous avons fêté notre mariage en août au domaine Danjean

Côté lieu et espace :

Nous avons adoré cet endroit. Nous avons fait notre mariage presque complètement à l'extérieur. La piscine, la terrasse et la forêt nous ont permis de bien cadrer les événements de notre mariage.

Côté Alimentation :

Tout simplement parfait. Ayant l'habitude des repas servis froids dans les mariages auxquels j'ai participé, je souhaitais absolument bien manger (et chaud). J'adore manger et c'était vraiment super bon du début à la fin. Même les personnes adeptes du « mouai » au franc parlé ont adoré.

Côté personnel :

Lény et Sophie sont géniaux et à l'écoute. Ils nous ont bien aidé pour l'organisation même lorsque nous sommes arrivés bien en retard la veille et que la préparation a bien empiété sur leur repas avec des amis :)

Le côté non commercial est appréciable quand on voit que sur les autres groupes/ domaines, on est juste un chiffre.

Melody et Romain



Nous nous sommes mariés au Domaine de Danjean

Et nous avons passé tout le week-end là-bas : c'était génial !

Soirée au top à l'intérieur et brunch du dimanche dehors.

Les propriétaires du Domaine, Sophie et Lény, sont disponibles et à l'écoute.

Bref, un magnifique mariage dans un endroit superbe ! Olivia et Sylvain







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 (sachant qu'il ne pourra être inférieur de 10% au nombre présumé à la signature du contrat).

Notons qu'un chèque de caution (5000 €) sera remis au Domaine la veille de l'évènement, chèque non encaissé & rendu après l'inventaire de sortie des locaux

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 (lequel servira de base à la facturation) devra nous être communiqué à la signature du contrat.

Le nombre définitif devra nous être communiqué au plus tard 15 jours avant l'évènement (le solde étant alors calculé sur le nombre réels de convives 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.

TARIFS

Dans le cas d'une augmentation majeure des matières premières indépendante de la volonté du Domaine, une augmentation raisonnable des tarifs ou une modification des menus pourraient être envisagées.

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 soupions 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

- > Fontaine à chocolat (fruits frais & guimauve) => arachides, lait, beurre
- > Assortiment de viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins) => gluten, oeufs, lait
- > Crêpes & Pan cake maison (sucre, confiture maison, pâte à tartiner noisette*, sirop d'érable) => gluten, oeufs, lait, *fruits à coque
- > Œufs brouillés => oeufs, lait
- > Pommes de terre aux fines herbes => arachides
- > Plateau de fromages => lait

- > Assortiments de cakes maison selon fruits du marché => gluten, oeufs, lait, éventuellement fruits à coque
- > Assortiment de pains, beurre, confitures maison & miel => gluten, lait, éventuellement fruits à coque
- > Yaourts vanille => lait,
- > Saucisses / bacon (grillés devant les convives) => arachides
- > Tortilla « à ma façon » => arachides, oeufs
- > Assortiment de brochettes (poulet, bœuf) => arachides