



Domaine des Danjean

Réceptions au coeur de la Provence

Contact :

Lieu-dit Danjean Le Jeune RD. 402 - 83870 Signes, France

07 83 36 74 85 - 06 64 37 22 75

06 20 89 27 29 - 06 23 08 61 71

domainedesdanjean@hotmail.com

 <https://www.instagram.com/domaine.des.danjean/>

 <https://www.facebook.com/domainedesdanjean>



Domaine des Danjean
Réceptions au coeur de la Provence

Situé sur la commune de Signes, à 35 mn de Marseille & 25 mn de Toulon,
le Domaine des Danjean vous accueille au coeur de la Provence.

Nous mettons à votre disposition un parc paysagé de 8 hectares ainsi qu'une belle bastide
entourée de chênes verts & pins d'Alep, pouvant recevoir jusqu'à 170 convives assis en intérieur & illimité en extérieur.

Dans la salle de réception, vous pouvez vous épanouir sur la piste de danse
pendant que les enfants s'amuse dans leur espace dédié "Le coin des Minots".

Les 3 terrasses peuvent être occupées selon vos souhaits, aux rafraîchissements d'accueil,
vins d'honneur, repas servis sous les étoiles ou sous les guinguettes, brunchs...

Vous pouvez recevoir vos invités autour de la grande piscine pour des instants apéritifs ou le lendemain de votre événement.

Plusieurs espaces naturels destinés à recevoir votre cérémonie laïque sont à votre disposition.

Vous trouverez également un parking privatif pouvant accueillir tous vos convives.

Nous vous proposons des prestations sur-mesure, réunissant privatisation de l'intégralité du site, une restauration préparée
par notre Chef & un accompagnement du début à la fin de votre fête.



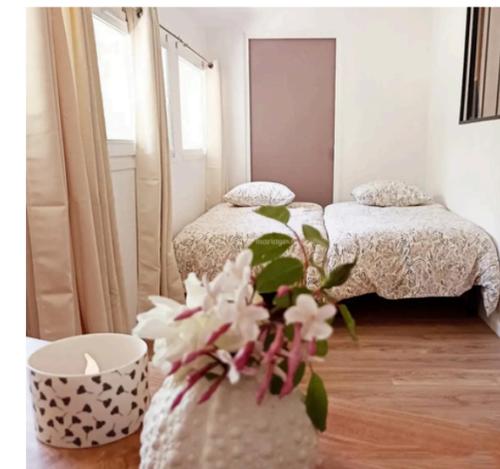


Domaine des Danjean
Réceptions au coeur de la Provence

Privatisation :

- *Mariage haute saison (du 1er mai au 30 septembre) : 5600€ TTC le samedi
option week-end 7000€ TTC*
- *Mariage moyenne saison (mars/avril & octobre/novembre) : 4500€ TTC le samedi
option week-end 5500€ TTC*
- *Mariage basse saison (du 1er décembre au 29 février) : 3500€ TTC le samedi
option week-end 4500€ TTC*

Ces tarifs comprennent la privatisation du domaine, mobilier, vaisselle, nappage, accompagnement, visites de préparation & coordination avec les prestataires.





Domaine des Danjean
Réceptions au coeur de la Provence

Hébergement :

- *Chambre nuptiale avec baignoire balnéo :*

Haute saison (du 1er mai au 30 septembre) : 200€ TTC

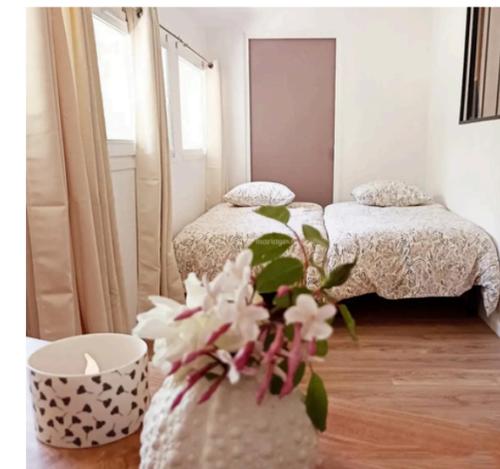
Moyenne et basse saison (mars/avril & octobre/novembre) & (du 1er décembre au 29 février) : 150€ TTC

- *Chambre invités - 4 couchages :*

Haute saison (du 1er mai au 30 septembre) : 200€ TTC

Moyenne et basse saison (mars/avril & octobre/novembre) & (du 1er décembre au 29 février) : 150€ TTC

Nous pouvons également vous proposer des formules “Tipis” (tarifs sur demande)





Domaine des Danjean
Réceptions au cœur de la Provence

Votre évènement étant unique, vous composez votre repas selon vos goûts & votre histoire.

Tour du monde gustatif, essences provençales, végétalisme, semi gastronomique...

Tout est possible grâce à notre accompagnement & sous l'œil expert de notre Chef, très attentif à l'utilisation de produits bio & locaux.

Menus :

Haute saison (du 1er mai au 30 septembre) :

- **Menu “SOLEIL DU SUD” : 109€ TTC**/personne en formule repas servi à table (repas, cafés, thés, eaux plates, eaux gazeuses & service vacation de 10h30)
- **Menu “GARRIGUE GOURMANDE” : 89€ TTC**/personne en formule buffet (repas, cafés, thés, eaux plates, eaux gazeuses & service vacation de 10h30)
Formule “Lou pitchoun” : **39€ TTC**/personne (de 3 à 10 ans) / offert aux -3 ans

Moyenne saison (mars/avril & octobre/novembre) :

- **Menu “SAVEURS DU MIDI” : 99€ TTC**/personne en formule repas servi à table (repas, cafés, thés, eaux plates, eaux gazeuses & service vacation de 10h30)
- **Menu “SAISONS DE PROVENCE” : 79€ TTC**/personne en formule buffet (repas, cafés, thés, eaux plates, eaux gazeuses & service vacation de 10h30)
Formule “Lou pitchoun” : **39€ TTC**/personne (de 3 à 10 ans) / offert aux -3 ans

Basse saison (du 1er décembre au 29 février) :

- **Menu “CAGNARD GLACÉ” : 99€ TTC**/personne en formule repas servi à table (repas, cafés, thés, eaux plates, eaux gazeuses & service vacation de 10h30)
- **Menu “UN HIVER AU SOLEIL” : 79€ TTC**/personne en formule buffet (repas, cafés, thés, eaux plates, eaux gazeuses & service vacation de 10h30)
Formule “Lou pitchoun” : **39€ TTC**/personne (de 3 à 10 ans) / offert aux -3 ans





Domaine des Danjean
Réceptions au cœur de la Provence

Options boissons & gourmandises :

- **Animation apéritif froid : 7€ TTC/personne**
- **Animation apéritif chaud : 8€ TTC/personne**
- **Candy bar : 5€ TTC/personne**
- **Bar à sorbet : 6€ TTC/personne**
- **Bar à citronnade : 3€ TTC/personne**
- **Bar à mojito* : 5€ TTC/personne**
- **Bar apéro* : à partir de 9€ TTC/personne**
- **Bar de nuit* : à partir de 15€ TTC/personne**
- **Bière pression* :**
 - 20 litres blonde (environ 70 bières) : 295€ TTC
 - 30 litres blonde (environ 105 bières) : 379€ TTC
 - 20 litres blanche (environ 70 bières) : 339€ TTC
 - 20 litres IPA (environ 70 bières) : 359€ TTC(Location & installation de la tireuse offerte)

- **Vin* : 1 bouteille pour 3 convives (2 verres par personne)**
 - 3 couleurs : Domaine de la Cadiérenne vin de pays **15€ TTC** la bouteille
 - 3 couleurs : Château BARBANAU cuvée L'instant **25€ TTC** la bouteille
 - 3 couleurs : Château BARBANAU cuvée Et cae-terra (rouge, rosé) & cuvée Clos Val Bruyère (blanc) **35€ TTC** la bouteille*OU votre sélection de vins amenée par vos soins (pas de droit de bouchon) & servie par notre équipe.*
- **Champagne* : 1 bouteille pour 3 convives (2 flûtes par personne)**
 - Nicolas Feuillatte : **49€ TTC** la bouteille*OU votre sélection de Champagne amenée par vos soins (pas de droit de bouchon) & servie par notre équipe.*



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Domaine des Danjean
Réceptions au cœur de la Provence

Autres options :

- **Location photobooth : 450€ TTC** avec 400 tirages ou **675€ TTC** pour le week-end avec 800 tirages
- **Prestation décoration personnalisée & mise en place par nos soins : à partir de 15€ TTC/personne** (planches de tendances sur demande sur la base de 6 thèmes)
- **Prestation décoration cérémonie laïque & mise en place par nos soins : 10€ TTC/personne**

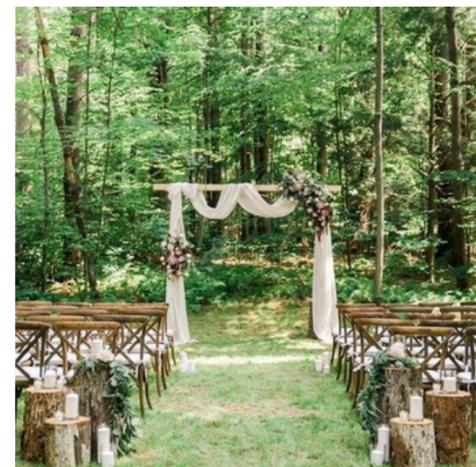
- **Brunch** (le dimanche à partir de 40 personnes de 11h à 17h) :

Formule "**DELICES DU SUD**" : **49€ TTC/personne** (brunch & service vacation 6h)

Formule "**Les minots**" **25€ TTC/personne** (de 3 à 10 ans) offert aux -3 ans

Formule "**CHAMPETRE**" : **39€ TTC/personne** (brunch & service vacation 6h)

Formule "**Les minots**" : **19€ TTC/personne** (de 3 à 10 ans) offert aux -3 ans



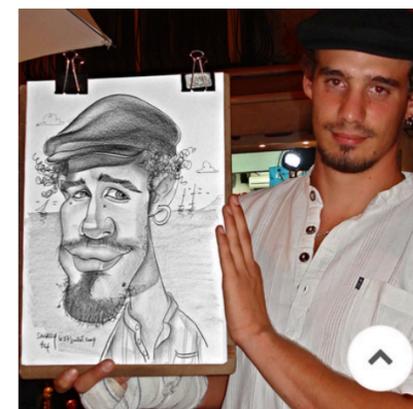


Domaine des Danjean
Réceptions au cœur de la Provence

Options prestataires externes :

*Afin que votre évènement soit inoubliable,
nous vous proposons les services de nos partenaires & professionnels de l'évènementiel.
N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations sur ce panel de prestataires.*

- DJ permanent
- Groupe de musique live (solo, duo, trio ou quatuor)
- Photographe
- Vidéaste
- Officiant cérémonie laïque
- animateurs enfants ou service de baby-sitting
- Dragées / cadeaux invités
- Faire-parts / papeterie
- Coiffeuse / maquilleuse
- Tailleur sur mesure pour le marié
- Créatrice de robes de mariée
- Fleuriste
- Location de véhicule
- Service de navette avec chauffeur
- Fusées de couleurs
- Magicien
- Caricaturiste
- Jeux géants en bois
- De nombreuses autres animations disponibles sur demande
- Possibilité d'hébergements supplémentaires 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)





Domaine des Danjean
Réceptions au cœur de la Provence

Qui sommes-nous?

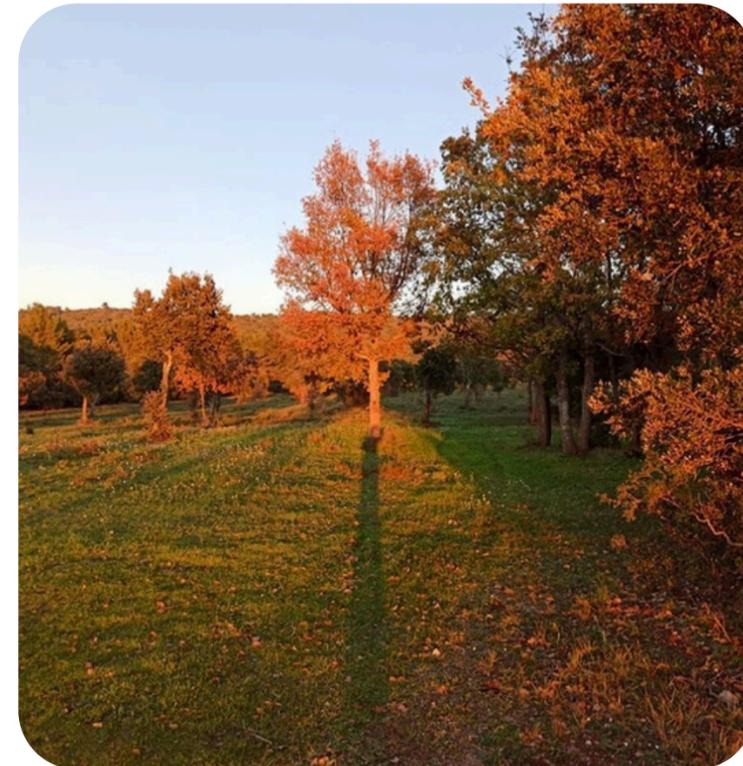
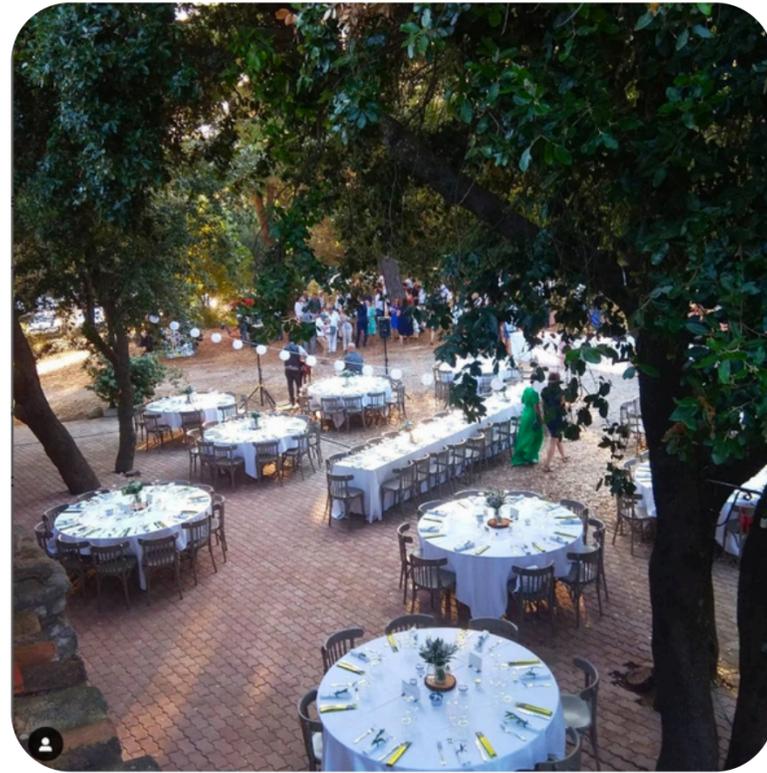
Voilà plus de 40 ans, que le domaine des Danjean accueille réceptions, séminaires, mariages & moments inoubliables.

Sophie, Eve, Lény & Emmanuel vous proposent de venir célébrer votre évènement dans cette belle bastide construite sur les fondations d'une bergerie du XVIIe siècle.

Particulièrement attachés au bien recevoir & au bien manger, ils mettent à la disposition de leurs convives leur longue expérience de l'évènementiel & d'une gastronomie authentique privilégiant le bio & le local, créant ainsi l'esprit de Danjean. Accompagnés du Chef & leur précieuse équipe, c'est avec passion qu'ils organiseront l'évènement qui vous ressemble.



Votre mariage dans un écrin de nature...





Domaine des Danjean
Réceptions au cœur de la Provence

Ce sont nos clients qui en parlent le mieux ...

“Un accueil chaleureux & authentique. Une équipe aux petits soins pour l'ensemble de ses clients. Un environnement ombragé & super joli. Comme quoi, professionnalisme & convivialité peuvent encore être compatibles.” Pierre



*“Un lieu enchanteur pour une soirée inoubliable avec une équipe extraordinaire, très appliquée & attentive au goût parfait, ambiance, décor & repas. Ne changez rien ! Merci”
Loidon motoculture*



*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'évènement mémorable. Je conseille vivement.”
Gestion Genwave*



Conditions générales de vente - Réservation - Règlement

- **ACOMPTE** : 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).
- **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 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 & sont susceptibles d'être modifiés conformément à d'éventuelles nouvelles dispositions légales.



Domaine des Danjean
Réceptions au coeur de la Provence

Contact :

Domaine des Danjean Lieu-dit Danjean Le Jeune RD. 402 - 83870 Signes, France - Siret : 83774173500018 - APE/NAF : 8230Z - RCS : Toulon Tél. : Lény : 07 83 36 74 85 Sophie : 06 64 37 22 75
Emmanuel : 06 20 89 27 29 Eve : 06 23 08 61 71 Mail : domainedesdanjean@hotmail.com Web : www.domainedesdanjean.com Médiateur de la consommation : CM2C - www.cm2c.net

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, mozzarella, 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
- > Lasagne 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, la arachides
- > Fricassée d'espadon 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, feuellantine*, assortiments de Panacotta) => gluten, oeufs, lait, *fruits à coque, arachides
- > Glace vanille => lait
- > Weeding cake fruits rouges => lait, gluten, oeufs
- > Candy Bar => lait, gluten, oeufs, éventuellement fruits à coque

Les produits de saison : petit récapitulatif



Les allergènes alimentaires : petit récapitulatif

