

*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 nos Chefs André ou Philippe**, très attentifs à l'utilisation de **produits bio & locaux**.*



*Le Domaine des Danjean met à votre disposition :*

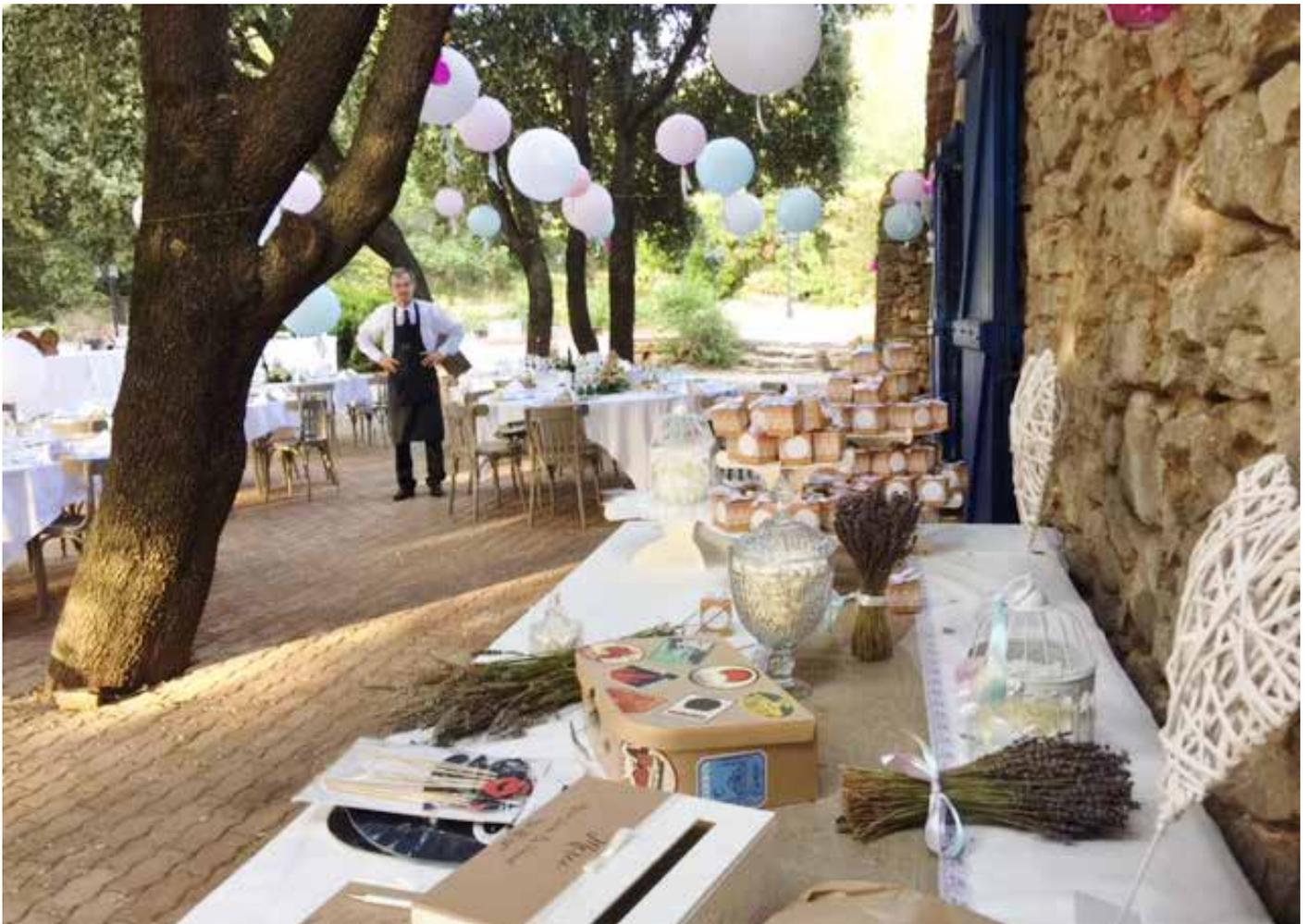
*- un parc paysagé de 8 hectares rassemblant chênes verts & pins d'Alep,*



*- plusieurs espaces naturels destinés à recevoir votre cérémonie laïque,*



- une belle *bastide* pouvant accueillir jusqu'à 140 convives assis en intérieur (illimité en extérieur),



- 4 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 espace «*wedding camping*» dédié à vos convives et vous-mêmes avec accès à une salle de bain privative (tente non-incluse & lors d'une privatisation du site sur 2 jours),



- un parking privatif pouvant accueillir tous vos convives,



- des hébergements à proximité immédiate du Domaine tels que le Domaine de Manon (2 mn en voiture, 10 mn à pieds), le Grand Prix Hôtel (5 mn en voiture), l' Hôtel du Castellet (3 mn en voiture), l' Auberge du Camp (4 mn en voiture), le Relais de la Calèche (10 mn en voiture), le Clos des Acacias (12 mn en voiture), etc.

Le Domaine des Danjean propose également à la nuité deux studios (de 25 m<sup>2</sup> chacun) à la déco chic & confortable.

Installés sur le site avec vue imprenable sur la piscine, ils sont en mesure d'accueillir 3 personnes pour la suite nuptiale & 4 personnes pour la suite invités (soit un couchage total de 7 personnes).

La suite nuptiale est spécialement aménagée pour les jeunes mariés & possède notamment une baignoire SPA.



D'ici la saison 2023, le Domaine des Danjean a pour projet de proposer à ses convives 10 cabanes en bois confortables & autonomes.



Installées sur le site, respectant l'environnement & dotées chacune d'une salle de bain privative, elles seront en mesure d'accueillir 5 personnes par hébergement (soit un couchage total de 50 personnes).

N'hésitez pas à nous consulter à leur sujet.



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 nos Chefs André ou Philippe.



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

**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 Thai.

### **Dîner servi aux buffets chauds / froids :**

>> Buffets des entrées (4 à choisir parmi par ex.) :

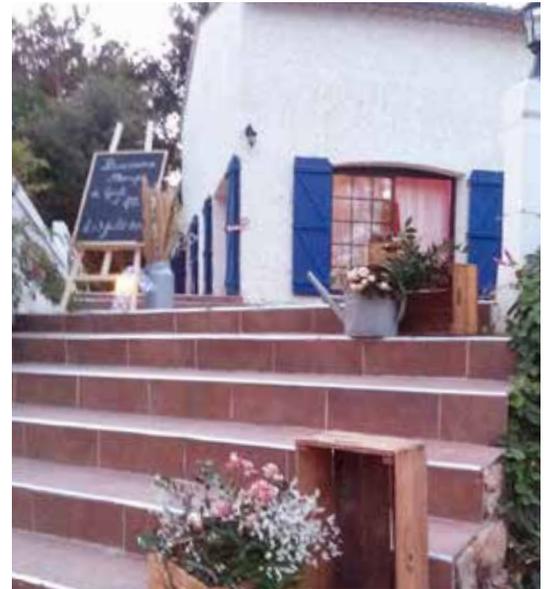
- > Mini farcis provençaux (selon légumes de saison),
- > La vraie barigoule d'artichaut (artichauts violets, citrons, petites carottes, assortiments d'oignons & basilic),
- > Terrine de saumon & son coulis de tomates,
- > Ribambelle tomates, mozzarella & basilic,
- > Assortiments de cake & leurs coulis 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 escalope de volaille 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 (2 par personne).



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

- > **115 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 39 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

# Exemple de repas : Buffets des Danjean au cœur de la forêt

**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 (4 à choisir, par ex.) :

- > Salade Thaï & ses délices (crevettes roses, assortiment de choux colorés, cacahuètes et pousses de soja, menthe du jardin),
- > Petite 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 bœuf,
- > 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,
- > Assortiments de soirée (1 pièce par personnes au choix).



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

- > **115 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 39 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

# Exemple de repas : Un mariage au cœur de la Provence

**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 maison,
- > 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 riettes (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.

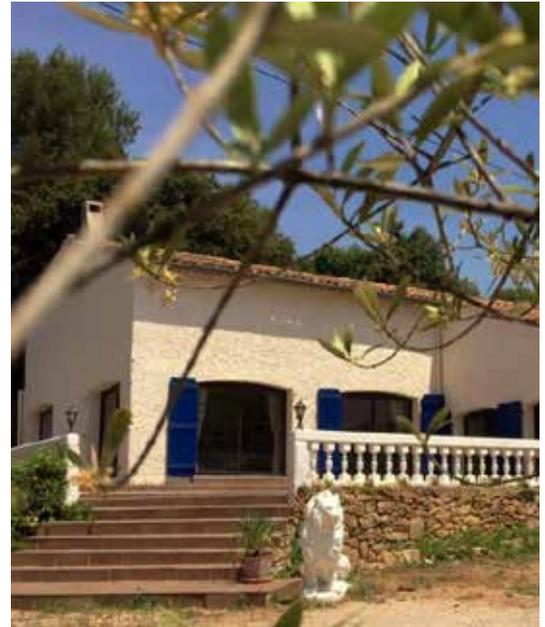
Plat :

- > 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 (5 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, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires :

- > **129 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
  - > 45 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
  - > Offert pour les moins de 3 ans.

# Exemple de repas : Un mariage tout en fleurs

**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.

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 (5 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts :

- > Wedding cake fruits rouges,
- et**
- > Mini brochette de fruits frais selon marché du jour (1 par personne).
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



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

- > **129 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 45 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

# Exemple de repas : Un mariage chic & champêtre

**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,
- > 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 :

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

**ou**

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

**ou**

> Profiterolles de fromage chèvre au pesto.

Plat :

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

**ou**

> Demi pigeon confit accompagné de ses petits pois paysans & pommes grenailles.

Buffet de fromages (5 sortes différentes) & salade ailée.

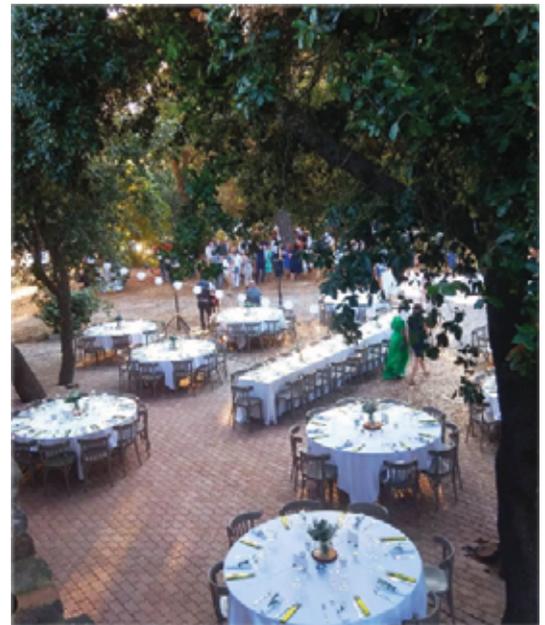
Buffet des desserts :

> 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, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires :

- > **129 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 45 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

# Exemple de repas : Un mariage tout en couleurs

**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 caramellisées & 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 (5 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts :

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



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

- > **129 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 45 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

# Exemple de repas : Délices vegans pour un mariage provençal

**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, Pamplermousse, 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.

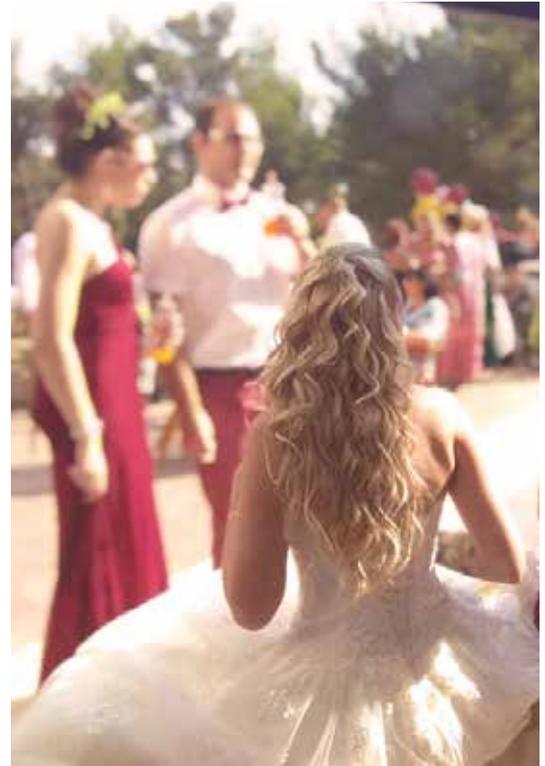
Buffet des desserts :

- > 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, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires :

- > **129 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 45 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

# Brunch champêtre

---

## **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 maison, sirop d'érable) / 2 par personne,
  
- > Beignets de courgettes,
- > Œufs brouillés,
- > Pommes de terre aux fines herbes du jardin,
- > 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, le repas comme indiqué ci-dessus, le service, le mobilier, le nappage :

- > **48 €** par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 23 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

# Brunch sous le soleil exactement

## **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 maison.
  
- > 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, le repas comme indiqué ci-dessus, le service, le mobilier, le nappage :

- > 58 € par convive adulte (à partir de 50 convives adultes),
- > 28 € par convive enfant (de 3 à 12 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

# 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)



>> Bar à citronnade maison : 2,50 € TTC par convive adulte (offert pour les moins de 12 ans),

>> Bar à glaces & sorbets maison : 5 € TTC par convive adulte (offert pour les moins de 12 ans),

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

>> Candy Bar : 250 € TTC (tables buffet, bocaux, décoration & bonbons)

>> Fontaine à chocolat (fruits frais & guimauve) : 6 € TTC 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

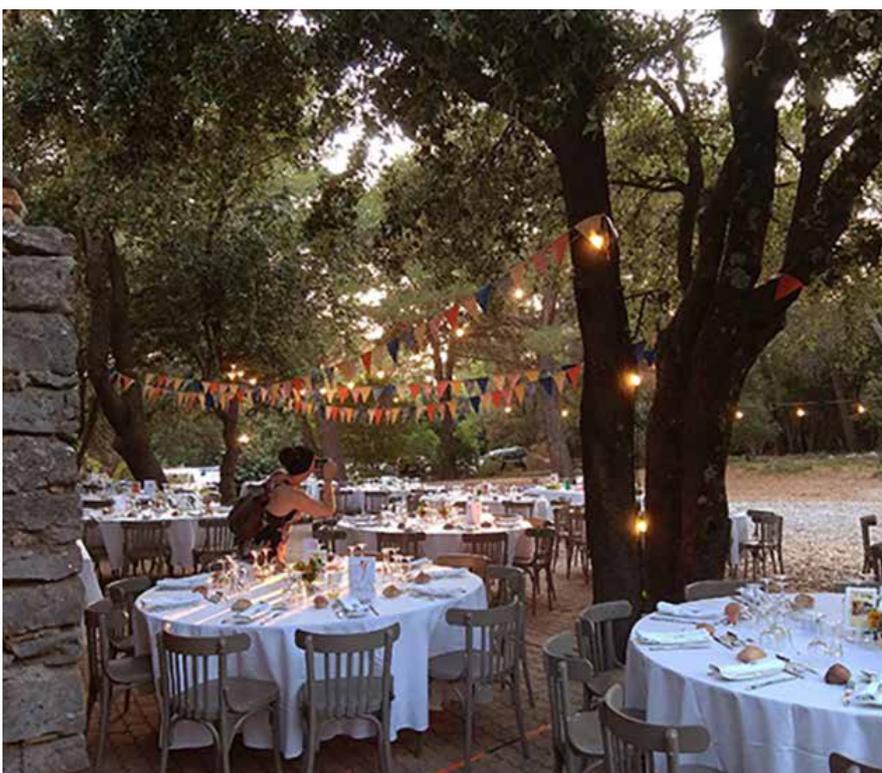
> Location bottes de paille (couvrance non fournie) : 8 € TTC la botte

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

> 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<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 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 des Chefs André & Philippe, 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 Leny sont des hôtes formidables, d'une convivialité et d'une amabilité remarquables.*

*Au Domaine des Danjean nous 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*



## *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 !*

## *Navel 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 (maître nageur à prévoir) et de quelques jeux pour enfants. Le fait de pouvoir camper sur place fut un vrai plus. 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 de faire dormir les invités sur place en mode camping si vous optez 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

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)

