

Domaine des Danjean

MARIAGES SUR-MESURE
AU CŒUR DE LA PROVENCE



C'est au cœur de 10 hectares d'une nature préservée & d'une bastide provençale du 17^e siècle, que le Domaine des Danjean vous accueille.



Nature préservée

10 hectares de nature préservée en totale privatisation

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 par exemple votre cérémonie laïque,
- un parking privatif pouvant accueillir tous vos convives,
- des hébergements à proximité immédiate tels que l'Hôtel Adonis & ses 80 chambres (à 600 m. soit 5 mn à pied / 1 mn en voiture).



Bastide provençale

Une belle bastide accueillant jusqu'à 120 convives assis



Le Domaine des Danjean met à votre disposition :

- une grande salle de réception,
- 3 terrasses,
- le « coin des minots », espace dédié aux enfants,
- une piste de danse,
- une grande piscine,
- **mobiliers** (intérieur/extérieur),
- **verrerie/vaisselle porcelaine**,
- **nappages & serviettes blanc.**



Repas sur-mesure

Votre mariage est unique. Créons ensemble votre repas.

Le Domaine des Danjean
c'est aussi :

- une restauration préparée sur place, utilisant autant que possible des produits bio, locaux & de saison.

Chaque mariage est unique, c'est pourquoi nous composons avec vous, votre repas selon vos goûts et votre histoire.

- un atelier-dégustation en cuisine avec notre Chef.



Accompagnement wedding

Dix ans d'expérience à votre service

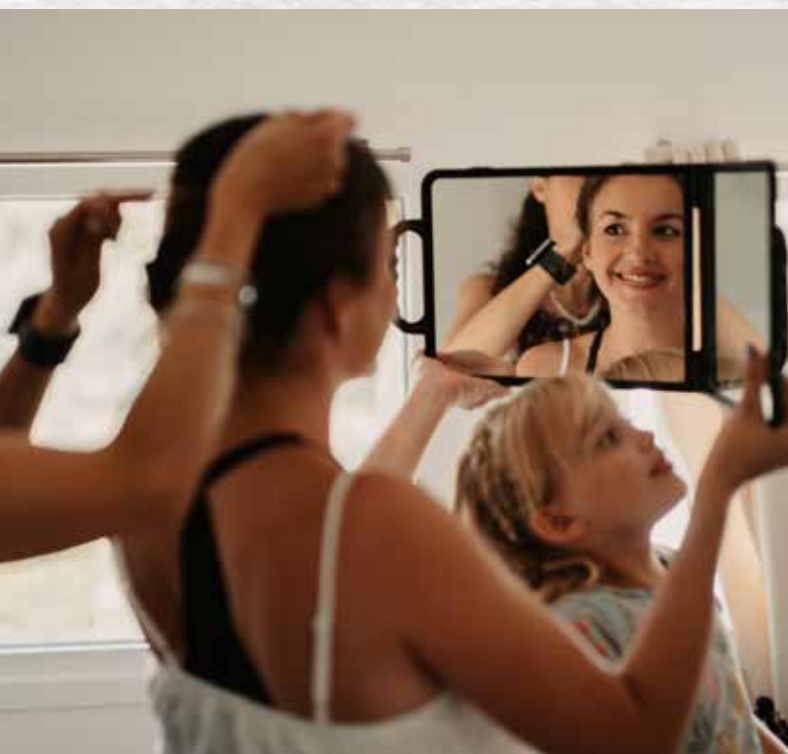


Le Domaine des Danjean, c'est aussi :

- un accompagnement individuel & personnalisé,
- plusieurs visites de préparation,
- des conseils avisés (déroulé, choix des prestataires tels que coiffure, maquillage, DJ, groupes Live, fleuristes, photographes...)
- une coordination attentive en amont & le jour J,
- une équipe réactive & experte.

Nos tarifs comprennent :

- la privatisation du Domaine,
- le repas selon la formule choisie,
- les eaux plates & gazeuses, cafés, thés
- le mobilier intérieur & extérieur,
- la vaisselle, couverts & verrerie,
- le nappage & les serviettes blancs,
- le service,
- l'accompagnement *wedding*.



Hébergements

Hôtellerie partenaire à 5 mn à pied du Domaine des Danjean

L'Adonis partenaire hôtelier du
Domaine des Danjean

- 82 chambres modernes équipées de tout le confort.

Chaque chambre possède :

- Salle de bain privative avec douche et WC.,
- TV Chromecast,
- Climatisation,
- Chauffage individuel,
- Réveil,
- Accès Wi-fi gratuit.



Exemple de repas (adaptable selon vos souhaits gustatifs, les produits de saison, les conseils du Chef & le déroulé de votre mariage)

Buffets des Danjean au cœur de la Provence

(tarifs valables du 01/05 au 31/10)

Vin d'honneur

(10 sortes différentes servies au buffet) :

- > Panier de crudités sauce anchoïade,
- > Trilogie de tapenades provençales,
- > Gaspacho 3 couleurs (melon, concombre, tomates),
 - > Délice de toast foie gras mi-cuit,
 - > Frite de panisse,
- > Beignet de légumes & coulis de tomates,
 - > Mini burger aux 2 fromages,
- > King crabe & saumon fumé, fine julienne de légumes & voile de citron surprise,
 - > Pana cotta de St Jacques,
- > Salade de bœuf Thaï, achard de légumes & herbes fraîches.

Dîner servi aux buffets :

>> Buffets des entrées :

- > Mini farcis provençaux (selon légumes de saison),
- > Niçoise de thon grillé & sel piment framboise,
 - > Déclinaison de tomates de saison, feta, pastèque fraîche et basilic thaï.

>> Buffets chauds

(grillés à la plancha devant les convives) :

- > Mini escalope de saumon grillée,
- > Mini escalope de bœuf grillée,
- > Mini magret grillé ou Mini volaille marinée,
 - &
 - > Poêlé de légumes croquants,
 - > Risotto crémeux.

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

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** (installation veille de 17h à 19h / Jour J : à partir de 9h, accueil des convives de 16h30 à 3h), le **repas** comme indiqué ci-dessus, les cafés / thés, le **service**, le **mobiliier**, le **nappage**, la **coordination** & l'**atelier-dégustation** avec le Chef :

- > 137 € par convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > 134 € par convive adulte (à partir de 80 convives adultes),
 - > 49 € par convive enfant (repas spécial de 7 à 12 ans),
 - > 29 € par convive enfant (repas spécial de 3 à 6 ans),
 - > Offert pour les moins de 3 ans.

Exemple de repas (adaptable selon vos souhaits gustatifs, les produits de saison, les conseils du Chef & le déroulé de votre mariage)

Vin d'honneur XL & repas au cœur de la Provence

(tarifs valables du 01/05 au 31/10)

Vin d'honneur XL

(10 sortes différentes servies au buffet + 2 ateliers) :

- > Filet de loup au pesto sur petit pain de campagne,
- > Pan bagnat du Sud & mayonnaise aux agrumes,
 - > Brochette tomate mozarella,
 - > Samossa de bœuf & légumes mijotés,
 - > Croustillant de foie gras façon aranchini,
 - > Confit de céleri rave à l'huile de truffe,
 - > Petits poivrons à la provençal,
 - > Panier de crudités sauce anchoïade,
- > Verrine panacotta feta & coulis de poivrons,
- > Aubergine confite au romarin, crumble salé & crème de gorgonzola &
- > Atelier Plancha gambas au safran flambées,
- > Atelier Marché de tomates anciennes.



Dîner servi à table :

>> Plat servi à table :

- > Filet de bœuf sauce morilles accompagné de son écrasé pommes de terre à l'huile de truffe & sa petite tomate à la provençale,
ou
- > Magret de canard sauce miel, thym & romarin accompagné de sa gaufre de pommes de terre, douce purée carotte ou petite poêlé de légumes,
ou
- > Dos de cabillaud en feuille de bananier, sauce vierge & riz trois couleurs.



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

Buffet des desserts :

- > Deux entremets au choix
- > Bar à sorbets (3 sortes différentes).
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.

Tarifs comprenant : la **privatisation du Domaine** (installation veille de 17h à 19h / Jour J : à partir de 9h, accueil des convives de 16h30 à 3h), le **repas** comme indiqué ci-dessus, les cafés / thés, le **service**, le **mobilier**, le **nappage**, la **coordination** & l'**atelier-dégustation** avec le Chef :

- > 147 € par convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > 144 € par convive adulte (à partir de 80 convives adultes),
- > 49 € par convive enfant (repas spécial de 7 à 12 ans),
- > 29 € par convive enfant (repas spécial de 3 à 6 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Exemple de repas (adaptable selon vos souhaits gustatifs, les produits de saison, les conseils du Chef & le déroulé de votre mariage)

Repas servi à table au cœur de la Provence

(tarifs valables du 01/05 au 31/10)

Vin d'honneur

(10 sortes différentes servies au buffet) :

- > Tartare de thon ou saumon aux herbes du Chef, agrumes & sel de vanille,
- > Verrine soupe de melon & billes de citron caviar,
 - > Tarte tatin d'aubergine & scamorza fumée,
 - > Petit émincé de poulet au curry,
 - > Brouillade à l'huile de truffe sur croustons,
- > Feuilleté de courge, sésame & touche de wasabi,
- > Chèvre affiné, éclats de sésame & miel de Signes,
 - > Frite de patate douce,
 - > Fondue de poireaux gratinée,
 - > Verrine avocat-crevettes.



Dîner servi à table :

>> Entrée servi à table :

- > Foie gras mi-cuit & sa confiture d'oignon ou
- > Saint-Jacques en carpaccio, huile parfumée à la vanille, betterave confite & panais miel-romarin ou
- > Œuf parfait, velouté de champignons de saison & pain croustillant au thym,

>> Plat servi à table :

- > Filet de bœuf Wellington *façon Danjean* accompagné de son jus serré & de son médaillon de gratin dauphinois ou
- > Poisson sauvage du marché, grillé au citron & agrumes accompagné de son tian de légumes ou
- > Gigot d'agneau mijoté 8h, cuisson moderne & légumes oubliés en cocotte.

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

Buffet des desserts :

- > Fruiter à étages.

- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Tarifs comprenant : la **privatisation du Domaine** (installation veille de 17h à 19h / Jour J : à partir de 9h, accueil des convives de 16h30 à 3h),
le **repas** comme indiqué ci-dessus, les cafés / thés,
le **service**, le **mobilier**, le **nappage**, la **coordination** & l'**atelier-dégustation** avec le Chef :

- > 147 € par convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > 144 € par convive adulte (à partir de 80 convives adultes),
- > 49 € par convive enfant (repas spécial de 7 à 12 ans),
- > 29 € par convive enfant (repas spécial de 3 à 6 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Domaine des Danjean

Brunch sucré du lendemain

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,
- > Panier fruits de saison,
- > Pain, beurre & assortiment confitures maison,
- > Assortiment *Corn Flakes*,
- > Yaourts
- > Atelier Crêpes & Pancakes maison (sucre, confiture maison, pâte à tartiner noisette, sirop d'érable) / 2 par personne.



Tarifs :

Moins de 50 convives : **Privatisation du Domaine** (accueil des convives de 11h à 15h) : **1 000 €**

À partir de 50 convives : **Privatisation du Domaine** (accueil des convives de 11h à 15h) : **800 €**

+ **Repas** comme indiqué ci-dessus (dont **service, mobilier, nappage & coordination**) :

- > **34 € par convive adulte,**
- > 19 € par convive enfant (repas spécial de 7 à 12 ans),
- > 9 € par convive enfant (repas spécial de 3 à 6 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Domaine des Danjean

Brunch sucré / salé du lendemain

Brunch (servi au buffet) :

- > Café, thé, chocolat, lait,
- > Jus de fruits (orange & pomme),
- > Assortiment de mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins) / 2 par personne,
- > Panier fruits de saison,
- > Pain, beurre & assortiment confitures maison,
- > Assortiment *Corn Flakes*,
- > Œufs brouillés et saucisses / 2 par personne,
- > Assortiment de cakes salés.



Tarifs :

Moins de 50 convives : **Privatisation du Domaine** (accueil des convives de 11h à 15h) : 1 000 €

À partir de 50 convives : **Privatisation du Domaine** (accueil des convives de 11h à 15h) : 800 €

+ **Repas** comme indiqué ci-dessus (dont **service, mobilier, nappage & coordination**) :

- > **34 € par convive adulte**,
- > 19 € par convive enfant (repas spécial de 7 à 12 ans),
- > 9 € par convive enfant (repas spécial de 3 à 6 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Exemple de repas (adaptable selon vos souhaits gustatifs, les produits de saison & le déroulé de votre brunch)

Brunch XL du lendemain

Brunch XL (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 & Pancakes 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 :

Moins de 50 convives : **Privatisation du Domaine** (accueil des convives de 11h à 17h) : 1 200 €
À partir de 50 convives : **Privatisation du Domaine** (accueil des convives de 11h à 17h) : 1 000 €

+ **Repas** comme indiqué ci-dessus (dont **service, mobilier, nappage & coordination**) :

- > **55 € par convive adulte,**
- > 39 € par convive enfant (repas spécial de 7 à 12 ans),
- > 19 € par convive enfant (repas spécial de 3 à 6 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Domaine des Danjean

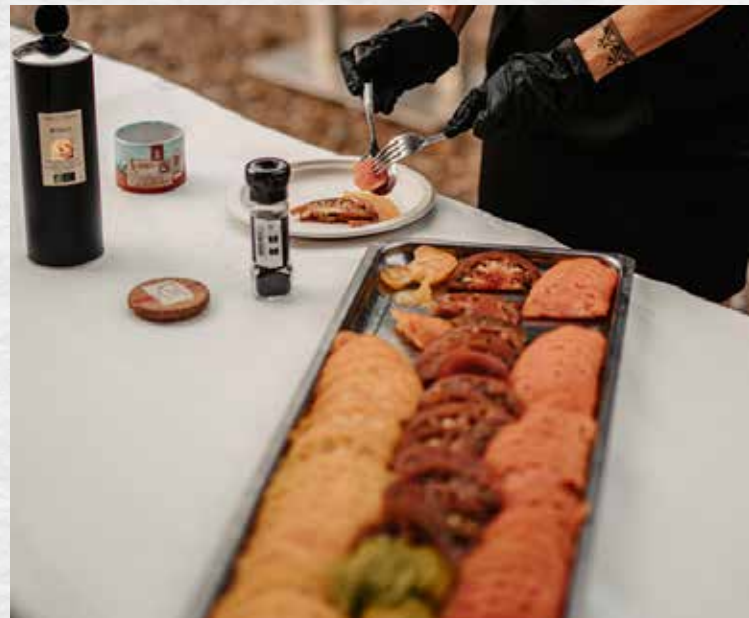
Exemples ateliers

Ateliers froids (découpe live) :

- > Jambon Serrano à la coupe,
- > Saumon fumé à la coupe sur blinis,
- > Marché de tomates anciennes & du monde (selon marché du jour : Green zébra, Pigeon, Pamplémousse, Coeur de boeuf, Olivine, Noire de Crimée...),
- > Tomates mozzarella revisitées, burrata truffée (selon marché) & pointe de sel piment-framboise,
- > Mon petit fromager (Comté, Beaufort, Gruyère) & assortiment confitures maison (abricot, fraise ou fruits rouges, figue),
- > Etc.

Ateliers chauds (show cooking) :

- > Plancha St Jacques snackée & flambée,
- > Plancha Gambas flambée au pastis,
- > Plancha de lamelles d'encornet snackées au gingembre, safran & pastis,
- > Saumon flambé au safran, brunoise de fenouil aux agrumes,
- > Plancha de magret de canard, sauce moutarde de Brive, patatas bravas et chorizos,
- > Brochettes de volaille fermière aux épices coco-curry, saisies à la plancha,
- > Plancha de poisson sauvage du marché au citron & agrumes,
- > Figatelli à la plancha & brocciu sur pain de campagne,
- > Etc.





Repas servi à table au cœur de la Forêt

(tarifs valables du 01/11 au 30/04)

Vin d'honneur

(7 sortes différentes servies au buffet) :

- > Brouillade à l'huile de truffe sur pain de campagne,
- > Olives marinés maison & déclinaison de tapenades,
- > Brunoise de fenouil & orange, parfumée & marinée 24 h à l'huile d'olive & citron,
 - > Délice de toast foie gras mi-cuit,
 - > Samossa de bœuf & légumes mijotés,
- > Feuilleté de courge, sésame & touche de wasabi,
- > Courgettes & carottes multicolores, rôties au curry et aux épices du chef.

Dîner servi à table :

>> Entrée servi à table :

- > Tatin d'endives au noix croquantes & jambon cru de pays ou
- > Ceviche de dorade parfumé au yuzu & herbes fraîches du potager,

>> Plat servi à table :

- > Souris d'agneau miel de romarin, pommes de terre confites à l'huile d'olive ou
- > Filet mignon de porcelet rôti, ail confit, thym & sauge accompagné de sa purée de patate douce, & beurre noisette ou
- > Brochette de gambas, légumes de saison rôtis & touche de safran.

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

Buffet des desserts :

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



Tarifs comprenant : la **privatisation du Domaine** (installation veille de 17h à 19h / Jour J : à partir de 9h, accueil des convives de 16h30 à 2h), le **repas** comme indiqué ci-dessus, les cafés / thés, le **service**, le **mobilier**, le **nappage**, la **coordination** & l'**atelier-dégustation** avec le Chef :

- > 127 € par convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > 123 € par convive adulte (à partir de 80 convives adultes),
- > 49 € par convive enfant (repas spécial de 7 à 12 ans),
- > 29 € par convive enfant (repas spécial de 3 à 6 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Autres prestations

Boissons

Pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins.

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

- > Accueil **citronnade** maison : **4 € TTC** par convive adulte (offert pour les moins de 12 ans),
- > **Soupe champenoise*** : **6 € TTC** par convive
- > Bar à **Mojito*** : **8 € TTC** par convive
- > Bar à **Spritz*** : **8 € TTC** par convive
- > **Virgin Sangria** ou **Virgin Mojito** ou **Mocktail au Verjus** ou **Mocktail Fraise pressée & Citron** ou **Mocktail Pomme, pamplemousse & Citron jaune** ou **Mocktail Raisin blanc & Romarin** : **6 € TTC** par convive
- > Fût FADA bière blonde (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.)* : **160 € TTC**
- > Fût FADA bière blonde (30 l. soit environ 105 bières 25 cl.)* : **215 € TTC**
- > Fût FADA bière blanche (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.)* : **170 € TTC**
- > Fût FADA bière IPA (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.)* : **170 € TTC**
- > Boissons pour l'**apéritif*** : Soupe champenoise, Ricard, whisky, Martini, jus d'orange, pepsi, orangina, limonade artisanal : **16 € TTC** par convive
- > Boissons pour le **bar de nuit*** : Limocello, Jet 27, Whisky, Baileys, jus d'orange, pepsi, orangina, limonade artisanale : **17 € TTC** par convive

Suites

- > **Suite Nuptiale** avec vue sur piscine (1 lit double / Salle de bain avec balnéo. & wc / Draps & serviettes inclus) : **200 € la nuité // 350 € les 2 nuits**
- > **Suite Invités** avec vue sur piscine : 2 lits simples convertibles en lit double / 1 canapé convertible en lit double / Salle d'eau avec douche italienne & wc / Draps & serviettes inclus : **200 € la nuité // 350 € les 2 nuits**

Autres

- > **Jeux extérieurs pour enfants** (pêche aux canards, chamboule tout, course sacs, mölkky) : **50 €**
- > **Caisse bois** (type **cagette pommes vintage**) : **4 €** la caisse
- > **Centre de table rondin bois** (18-20cm) : **3 €** le centre
- > **Installation cérémonie laïque par nos soins** : 400 € TTC (jusqu'à 70 convives / au delà, nous consulter)
- > **Repas prestataire** externe : **59 €**

Autres prestations

Photobooth bois



Photobooth :

> **480 € TTC pour une journée ou une soirée & 400 tirages** (option week-end par exemple brunch du dimanche => supplément de 250 € TTC incluant une recharge de 200 tirages)

> **660 € TTC pour une journée ou une soirée & tirages illimités**

> Pack Livre d'Or vidéo + Photobooth bois 400 tirages : **900 € TTC pour une journée ou une soirée**



Livre d'Or audio



Livre d'Or audio :

> **50 € TTC**

Lettres géantes bois lumineuses

> Tarif unitaire : **84 € TTC**



Autres prestations

Livre Plan de Table personnalisé géant



Le livre géant :

> 600 € TTC

(personnalisation, pose des stickers, impression incluses)



Prestataires

Nous n'imposons pas de prestataire.

Néanmoins, nous pouvons vous conseiller :

- DJ
- Groupes Live
- Fleuristes
- Photographes
- Déco
- Véhicules
- Nounous

Tous sont des prestataires de confiance avec lesquels nous avons l'habitude de travailler.



Reportages

Kaimi & Lou



Un lieu magnifique

Le domaine est un havre de paix, calme, avec beaucoup de charme.

Dès le début, Sophie & Lény ont été incroyablement gentils, flexibles et toujours à l'écoute.

Le repas était délicieux.

Nous avons pu le confectionner ensemble, leur avis et expériences ont été d'une grande aide mais rien ne nous a été imposé.

Nous recommandons le domaine les yeux fermés ! »

Kaimi & Lou



Reportages

Sophie & Cyrille



Nous recommandons à 200%

Merci infiniment Sophie et Lény pour
votre professionnalisme,
votre bienveillance et votre
gentillesse exceptionnelle.

Vous nous avez accompagnés de la
meilleure des façons
pour notre mariage.

Ce lieu est magique (...),
la cuisine est parfaite,
l'équipe au petit soin.

Sophie & Cyrille



Reportages

Caelia & Bastien



Magique !!

Un professionnalisme rare !

Une générosité exceptionnelle !

Un lieu merveilleux !

Le cocktail parfait pour
le plus beau jour de votre vie !

Encore merci à toute l'équipe !!

Caelia & Bastien



Reportages

Claire & Natacha



Encore des étoiles dans les yeux.

Tout était parfait,
de la première prise de contact
jusqu'au jour]

Sophie et Leny sont tout
simplement au top !

Le repas était excellent!
Merci au Chef André, aux serveurs et à
leurs sourires.

Quant au lieu, on ne pouvait pas
rêver mieux : la nature, la simplicité,
la beauté tout simplement.

Claire & Natacha



Reportages

Anne-Laure & Laurent



De véritables wedding planners !

Ils ne se contentent pas de mettre à disposition le Domaine et servir un repas.

Ils coordonnent tout en amont avec les différents prestataires et le jour J.

Nous nous sommes laissé porter et avons savouré ces merveilleux moments avec nos proches.

La rencontre avec le Chef et le stage en cuisine resteront gravé dans notre mémoire.

Anne-Laure & Laurent



Reportages

Noor & Laurent



Merveilleux !

Sophie et Leny ont été à l'écoute de nos besoins (...) du début à la fin !

Ils ont su nous guider avec douceur dans ce grands moments avec différents rendez-vous tous aussi géniaux les uns que les autres.

Nos invités ont été tous bluffés par la qualité du repas, par la déco, par la gentillesse des serveurs également !

Noor et Laurent





Domaine des Danjean

C'est avec plaisir que nous vous accueillerons au Domaine des Danjean pour organiser à vos côtés, le mariage qui vous ressemble.



Domaine des Danjean

Lieu-dit Danjean Le Jeune Dép. 402
83 870 Signes

Tél. : Fred 07 88 33 90 02 // Lény 07 83 36 74 85
// Sophie 06 64 37 22 75

Mail : contact@domainedesdanjean.com
domainedesdanjean@hotmail.com

Web : www.domainedesdanjean.com

Insta : [@domaine.des.danjean](https://www.instagram.com/domaine.des.danjean)

Fcb : [@domainedesdanjean](https://www.facebook.com/domainedesdanjean)

Accès routiers :

- 30 mn de Toulon
- 40 mn de Marseille
- 45 mn d'Aix-en-Provence
- 1h45 mn de Nice

Gares les plus proches :

- Saint-Cyr Les Lecques – La Cadière (24 mn en voiture)
- Toulon (30 mn en voiture)
- Marseille (50 mn en voiture)

Aéroport les plus proches :

- Castellet (5 mn en voiture)
- Toulon / Hyères (50 mn en voiture)
- Marseille / Marignane (60 mn en voiture)



Conditions générales de ventes

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 50 convives adultes ou à - 10% du nombre de convives adultes 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.



Domaine des Danjean

Lieu-dit Danjean Le Jeune Dép. 402

83 870 Signes, France

Siret : 83774173500018 - APE/NAF : 8230Z - TVA Intra. FR31837741735 - RCS : Toulon

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

Mail : contact@domainedesdanjean.com / domainedesdanjean@hotmail.com

Web : www.domainedesdanjean.com

Insta : [@domaine.des.danjean](https://www.instagram.com/domaine.des.danjean)

Fcb : [@domainedesdanjean](https://www.facebook.com/domainedesdanjean)

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

Produits de saison : petit récapitulatif

JANVIER FRUITS : pomme, poire, kiwi, citron, clémentine, noix LEGUMES : épinard, potimarron, courge, betterave, radis noir, endive	FEVRIER FRUITS : pomme, poire, kiwi, citron, clémentine, pamplesses LEGUMES : épinard, potimarron, courge, betterave, radis noir, endive	MARS FRUITS : pomme, poire, kiwi, citron, clémentine, pamplesses LEGUMES : épinard, potimarron, betterave, radis noir, endive	AVRIL FRUITS : pomme, kiwi, rhubarbe, citron, pamplesses LEGUMES : fève, épinard, betterave, radis rose, asperge, potimarron, oignon blanc, haricot vert, pois, navet, carotte, fenouil, ail, chou, porteau
MAI FRUITS : fraise, cerise, pamplesses, rhubarbe LEGUMES : chou fleur, ail, radis rose, asperge, artichaut, chou, porteau de terre primeur, oignon blanc, céleri, fraiche, courgette, petit pois, fève, fenouil, carotte, épinard, porteau, carotte, ail, navet	JUIN FRUITS : fraise, framboise, cerise, abricot, melon, pêche, pamplesses LEGUMES : brocoli, ail, radis rose, chou, concombre, primeur, artichaut, betterave, fenouil, oignon blanc, porteau, tomate, haricot vert, courgette, aubergine, petit pois, poivron, fève, carotte, navet, céleri	JUILLET FRUITS : abricot, brignol, cassis, fraise, framboise, melon, prune, figue, myrtille, pêche, pastèque, poire LEGUMES : brocoli, radis rose, concombre, artichaut, betterave, fenouil, haricot vert, maïs doux, porteau de terre primeur, ail, chou, porteau, échalote, oignon sec, petit pois, potimarron, poivron, aubergine, tomate, courgette, fève, carotte, navet, céleri, oignon blanc	AOÛT FRUITS : abricot, pêche, prune, raisin, melon, pastèque, figue, fraise, framboise, poire, pomme, mirabelle LEGUMES : brocoli, radis rose, concombre, artichaut, betterave, fenouil, haricot vert, maïs doux, porteau, oignon blanc, petit pois, potimarron, poivron, aubergine, tomate, courgette, haricot à écosser, ail, chou, porteau, betterave, fenouil, fève, carotte
SEPTEMBRE FRUITS : coing, figue, raisin, noix, fraiche, pêche, prune, pastèque, melon, poire, pomme, mirabelle LEGUMES : concombre, courge, haricot vert, maïs doux, épinard, petit pois, potimarron, céleri, poivron, courgette, tomate, aubergine, échalote, oignon sec, ail, haricot à écosser, artichaut, fenouil, courgette, porteau, betterave, navet, radis	OCTOBRE FRUITS : pomme, poire, raisin, noix, fraiche, châtaigne, pêche (de vigne), figue, coing, framboise, myrtille, noix, mirabelle LEGUMES : concombre, courge, haricot à écosser, radis, artichaut, fenouil, navet, haricot vert, maïs doux, épinard, petit pois, ail, potimarron, céleri, aubergine, échalote, carotte, porteau, panais, poivron, courgette, tomate, oignon sec, betterave, chou	NOVEMBRE FRUITS : châtaigne, kaki, clémentine, mandarine, poire, pomme, kiwi, raisin, noix LEGUMES : chou, échalote, radis, céleri, ail, betterave, navet, brocoli, panais, oignon sec, artichaut, fenouil, potimarron, carotte, porteau	DECEMBRE FRUITS : kiwi, mandarine, poire, pomme, clémentine, noix LEGUMES : chou, ail, radis noir, céleri, carafon, betterave, potimarron, oignon sec, solives, fenouil, épinard, courge, navet, panais, carotte, porteau, échalote

Allergènes : petit récapitulatif

Gluten 	Poissons 	Crustacés 	Oeufs 	Arachides
Mustarde 	Mollusques 	Sofa 	Sulfites 	Sésame
Céleri 	Lupins 	Lait 	Fruits à coque 	

Equilibre & Santé / Frezjok

Allergènes présents dans les mets proposés :

- Panier de crudités sauce anchoïade (Poisson, Sulfites)
- Trilogie de tapenades provençales (Fruits à coque si tapenade aux noix/pignons, Sulfites si anchoi)
- Gaspacho 3 couleurs (melon, concombre, tomates) (RAS)
- Délice de toast foie gras mi-cuit (Gluten, Lait)
- Frite de panisse (RAS)
- Beignet de légumes & coulis de tomates (Œufs, Gluten, Lait)
- Mini burger aux 2 fromages (Gluten, Lait, Œufs)
- King crabe & saumon fumé, fine julienne de légumes & voile de citron surprise (Crustacés, Poisson)
- Pana cotta de St Jacques (Mollusques, Lait)
- Salade de bœuf Thai, achard de légumes & herbes fraîches (RAS)
- Filet de loup au pesto sur petit pain de campagne (Poisson, Gluten, Fruits à coque, Lait)
- Pan bagnat du Sud & mayonnaise aux agrumes (Poisson, Œufs, Gluten)
- Brochette tomate mozzarella (Lait)
- Samossa de bœuf & légumes mijotés (Gluten, Œufs)
- Croustillant de foie gras façon aranchini (Gluten, Lait, Œufs)
- Confit de céleri rave à l'huile de truffe (Céleri)
- Petits poivrons à la provençale (RAS)
- Verrine panacotta feta et coulis de poivrons (Lait)
- Aubergine confite au romarin, crumble salé & crème de gorgonzola (Gluten, Lait, Fruits à coque si crumble noix/pignons)
- Tartare de thon ou saumon aux herbes du Chef, agrumes & sel de vanille (Poisson)
- Verrine soupe de melon & billes de citron caviar (RAS)
- Tarte tatin d'aubergine & scamorza fumée (Gluten, Lait)
- Petit émincé de poulet au curry (RAS)
- Brouillade à l'huile de truffe sur croutons (Œufs, Gluten, Lait)
- Feuilleté de courge, sésame & touche de wasabi (Gluten, Sésame)
- Chèvre affiné, éclats de sésame & miel de Signes (Lait, Sésame)
- Frite de patate douce (RAS)
- Fondue de poireaux gratinée (Lait, Gluten si béchamel)
- Verrine avocat-crevettes (Crustacés)
- Brouillade à l'huile de truffe sur pain de campagne (Œufs, Gluten, Lait)
- Olives marinées maison & déclinaison de tapenades (Fruits à coque si tapenade aux noix/pignons)
- Brunoise de fenouil & orange parfumée & marinée 24 h à l'huile d'olive & citron (RAS)
- Délice de toast foie gras mi-cuit (Gluten, Lait)
- Samossa de bœuf & légumes mijotés (Gluten, Œufs)
- Feuilleté de courge, sésame & touche de wasabi (Gluten, Sésame)
- Courgettes & carottes multicolores rôties au curry et aux épices du chef (RAS)

- Mini farcis provençaux (selon légumes de saison) (RAS)
- Niçoise de Thon grillé & sel piment framboise (Poisson)
- Déclinaison de tomates de saison, feta, pastèque fraîche et basilic thaï (Lait)
- Foie gras mi-cuit & sa confiture d'oignon (Gluten, Lait)
- Saint-Jacques en carpaccio, huile parfumée à la vanille, betterave confite & panais miel-romarin (Mollusques)
- Œuf parfait, velouté de champignons de saison & pain croustillant au thym (Œufs, Gluten)
- Tatin d'endives au noix croquantes & jambon cru de pays (Fruits à coque)
- Ceviche de dorade parfumé au yuzu & herbes fraîches du potager (Poisson)

- Jambon Serrano à la coupe (RAS)
- Saumon fumé à la coupe sur blinis (Poisson, Gluten, Lait)
- Marché de tomates anciennes & du monde (selon marché du jour : Green zébra, Pigeon, Pamplemousse, Coeur de boeuf, Olivine, Noire de Crimée...) (RAS)
- Tomates mozzarella revisitées, burrata truffée (selon marché) & pointe de sel piment-framboise (Lait)
- Mon petit fromager (Comté, Beaufort, Gruyère) & assortiment confitures maison (abricot, fraise ou fruits rouges, figue) (Lait)
- Plancha St Jacques snackée & flambée (Mollusques)
- Plancha Gambas flambée au pastis (Crustacés)
- Plancha de lamelles d'encornet snackées au gingembre, safran & pastis (Mollusques)
- Saumon flambé au safran, brunoise de fenouil aux agrumes (Poisson)
- Plancha de magret de canard, sauce moutarde de Brive, patatas bravas et chorizos (RAS)
- Brochettes de volaille fermière aux épices coco-curry, saisies à la plancha (RAS)
- Plancha de poisson sauvage du marché au citron & agrumes (Poisson)
- Figatelli à la plancha & brocciu sur pain de campagne (Gluten, Lait)

- Mini escalope de saumon grillée (Poisson)
- Mini escalope de bœuf grillée (RAS)
- Mini magret grillé (RAS)
- Poêlé de légumes croquants (RAS)
- Risotto crémeux (Lait)
- Filet de bœuf Wellington façon Danjean accompagné de son jus serré & de son médaillon de gratin dauphinois (Gluten, Lait, Œufs)
- Poisson sauvage du marché, grillé au citron & aux agrumes (Poisson)
- Gigot d'agneau mijoté 8h, cuisson moderne & légumes oubliés en cocotte (RAS)

Allergènes présents dans les mets proposés :

- Buffet de fromages (3 sortes différentes) & salade ailée (Lait)
- Pièce montée décor nougatine (Gluten, Lait, Œufs, Fruits à coque)
- Brochettes de fruits de saison (RAS)
- Deux entremets au choix (Gluten, Lait, Œufs, Fruits à coque selon choix)
- Bar à sorbets (3 sortes différentes) (RAS)
- Fruiter à étages ((Gluten, Lait, Œufs,))

- Café, thé, chocolat, lait (Lait)
- Jus de fruits (orange & pomme) (RAS)
- Assortiment de viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins) (Gluten, Lait, Œufs)
- Panier fruits de saison (RAS)
- Pain, beurre & assortiment confitures maison (Gluten, Lait)
- Assortiment Corn Flakes (Gluten)
- Yaourts (Lait)
- Crêpes & Pancakes maison (sucre, confiture maison, pâte à tartiner noisette, sirop d'érable) (Gluten, Lait, Œufs, Fruits à coque)
- Œufs brouillés et saucisses (Œufs)
- Assortiment de cakes salés (Gluten, Lait, Œufs selon recette)
- Beignets de courgette (Gluten, Œufs, Lait)
- Œufs brouillés (Œufs)
- Pommes de terre aux fines herbes (RAS)
- Éventail de melons & pastèques (RAS)
- Plateau de charcuteries (RAS, sauf ingrédients ajoutés contenant allergènes)
- Plateau de fromages (Lait)
- Soupe de fraises au basilic (RAS)
- Assortiments de cakes maison selon fruits du marché (Gluten, Lait, Œufs selon recette)



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

Siret : 83774173500018 - APE/NAF : 8230Z - TVA Intra. FR31837741735 - RCS : Toulon
Tél. : Fred 07 88 33 90 02 // Lény 07 83 36 74 85 // Sophie 06 64 37 22 75

Mail : contact@domainedesdanjean.com

domainedesdanjean@hotmail.com

Web : www.domainedesdanjean.com

Insta : [@domaine.des.danjean](https://www.instagram.com/domaine.des.danjean)

Fcb : [@domainedesdanjean](https://www.facebook.com/domainedesdanjean)

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