

Domaine des Danjean

FÊTES DE FAMILLE
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 des **activités conviviales en plein air** telles qu'un **tournoi de pétanque**, **chasse aux trésors**, **jeu de raquettes**, Mölkky...
- une **grande piscine**,
- un **parking privatif** pouvant accueillir jusqu'à 130 véhicules.



Bastide provençale

Une belle bastide accueillant jusqu'à 120 convives assis



Le Domaine des Danjean met
à votre disposition :

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



Repas sur-mesure

Votre événement 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 événement est unique, c'est pourquoi **nous composons avec vous, votre repas**.



Accompagnement personnalisé

Dix ans d'expérience à votre service



Le Domaine des Danjean s'occupe de tout :

Du premier contact à la fin de votre événement, notre équipe vous accompagne à chaque étape.

Nous assurons :

- les repas & les boissons selon la formule choisie,
- des conseils avisés (déroulé, choix des prestataires tels que DJ, groupes Live, fleuristes, photographes...)
- la mise en place logistique (mobiliier, nappage, vaisselle, accueil...),
- le suivi régulier en amont & plusieurs visites de préparations,
- le suivi discret et attentif le jour J.



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.



Buffets au cœur de la Provence (midi)

Accueil (à partir de 11h30) :

Apéritif dans la Bastide ou Terrasse Sud ou Terrasse Nord (selon météo) :

- > Beignet de courgette & son coulis de tomates,
- > Pana cotta de St Jacques,
- > Mini burger,
- > Assortiment de feuilletés selon marché du jour,
- > Shot gaspacho.

Repas buffets chauds grillés à la plancha devant les convives :

- > Mini escalope de saumon grillée,
 - > Mini escalope de bœuf grillée,
 - &
 - > Délice de gratin dauphinois,
 - > Poêlée légumes grillés de saison.
- > Buffet fromages : Conté 18 mois, petits chèvres à l'huile d'olive et salade aillée.
- > Buffet fromages : 2 Entremets au choix parmi par exemple mille feuilles, forêt noire, royal, opéra, castel, dix fruits, etc. ou Pièce montée (2 choux par personne) & brochette de fruits (1 par personne).
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.

Après-midi :

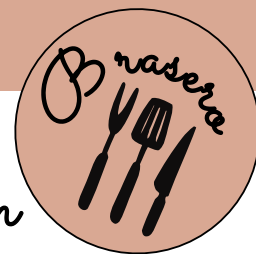
- Mise à disposition jeux de triplète,
- Biscuits maison, eaux citronnées & mentholées en libre service.

Départ des convives : 17h30



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

- > **90 € TTC** par convive adulte (de 40 à 49 convives adultes),
- > **85 € TTC** par convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > **80 € TTC** par convive adulte (de 80 à 120 convives adultes),
- > 39 € par convive enfant (de 7 à 12 ans),
- > 29 € par convive enfant (de 3 à 6 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.



Le Brasero du Domaine des Danjean

Apéritif au brasero (à partir de 11h30) :

- Softs* (Pepsi, Orangina & citronnade maison),
Ricard, Bière Blonde FADA ou verre de vin
(La Caderiene blanc ou rosé)**,

- > Fougasse artisanale cuite à la braise,
- > Mini-brochettes de figatellu grillées au brasero (selon saison).

Entrée :

> Assortiment de charcuterie corse :
Prisuttu, Lonzu, Coppa.

Plat :

> Côte de Bœuf maturée au brasero accompagnée de
pommes de terre rôties & crème épaisse à la
ciboulette fraîche

Fromage :

> Camembert rôti au brasero
ou
> Mont d'Or fondant au brasero (selon saison)
& salade aillée

Dessert :

- > Pommes ou poires rôties au brasero & glace vanille
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.
- > Vin de pays La Caderiene en bouteille (rouge, rosé
ou blanc)**.

* à discrétion.

** Sur la base de 2 verres par personne (verre supplémentaire 3 € TTC) /

Sur la base d'une bouteille pour 6 personnes (bouteille supplémentaire
18 € TTC).

Départ des convives : 17h



Nos tarifs comprennent :
la **privatisation** du Domaine,
la **coordination** avec vos prestataires
externes, le **repas & boissons**
comme indiqués, le **service**, la **vaisselle**,
le **mobiliier**, le **nappage** :

> **120 € TTC par convive adulte (à partir
de 10 convives adultes),**

> **115 € TTC par convive adulte (de 50 à 79
convives adultes),**

> **110 € TTC par convive adulte (de 80 à
120 convives adultes),**

> 49 € par convive enfant (de 7 à 12 ans),

> 29 € par convive enfant (de 3 à 6 ans),

> Offert pour les moins de 3 ans.



Plat servi à table au cœur de la Provence (midi)

Accueil (à partir de 11h30) :

Apéritif dans la Bastide ou Terrasse Sud ou Terrasse Nord (selon météo) :

- > Tartare de boeuf Thaï,
- > Barigoulette d'artichaut,
- > Petite navette,
- > Mini brochettes tomates, mozzarella & melon,
- > Filet de loup au pesto sur petit pain de campagne.

Repas (service à table) dans la Bastide ou Terrasse Nord (selon météo) :

- > Magret de canard sauce miel, thym & romarin accompagné gaufre de pommes de terre, douce purée carotte & poêlé de légumes croquants

ou

- > Dos de cabillaud (selon marché du jour), sauce vierge (tomates, oignons, herbes fraîches...) & riz camarguais

ou

- > Suprême de volaille fermière, jus réduit au thym accompagné de ses légumes croquants et de sa petite tomate à la provençale

- > Buffet fromages : Conté 18 mois, petits chèvres à l'huile d'olive et salade aillée.

- > Buffet fromages : 2 Entremets au choix parmi par exemple mille feuilles, forêt noire, royal, opéra, castel, dix fruits, etc. ou Pièce montée (2 choux par personne) & brochette de fruits (1 par personne).

- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.

Après-midi :

- Mise à disposition jeux de triplette,
- Biscuits maison, eaux citronnées & mentholées en libre service.

Départ des convives : 17h30



Nos tarifs comprennent :
la **privatisation** du Domaine,
la **coordination** avec vos
prestataires externes,
le **repas & boissons**
comme indiqués,
le **service**, la **vaisselle**,
le **mobiliier**, le **nappage** :

> **90 € TTC** par convive adulte (de 40 à 49 convives adultes),

> **85 € TTC** par convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),

> **80 € TTC** par convive adulte (de 80 à 120 convives adultes),

> 39 € par convive enfant (de 7 à 12 ans),

> 29 € par convive enfant (de 3 à 6 ans),

> Offert pour les moins de 3 ans.

Plat unique au cœur de la Provence (midi)

Accueil (à partir de 11h30) :

Apéritif dans la Bastide ou Terrasse Sud ou Terrasse Nord (selon météo) :

- > Panier de crudités sauce anchoïade,
- > Trilogie de tapenades provençales avec leurs petits croutons,
- > Frite de panisse & son coulis de tomates,
- > Petits poivrons à la provençale,
- > Filet de loup au pesto sur petit pain de campagne.

Repas / Plat unique (par table) dans la Bastide ou Terrasse Nord (selon météo) :

- > Grand aioli provençal (morue, bulots, poulpe, gambas, œufs, choux fleurs, pommes de terre, carottes, courgettes, haricots verts, aioli & mayonnaise).

ou

- > Daube provençale (boeuf, oignons, carottes, lard, écorce d'orange) & ses tagliatelles

ou

- > Tajine d'agneau (collier d'agneau, carottes, pruneaux & abricots, amandes effilées, miel, 4 épices, pois chiches).

- > Buffet fromages : Conté 18 mois, petits chèvres à l'huile d'olive et salade aillée.

- > Buffet des desserts : 2 Entremets au choix parmi par exemple mille feuilles, forêt noire, royal, opéra, castel, dix fruits, etc. ou Pièce montée (2 choux par personne) & brochette de fruits (1 par personne).

- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.

Après-midi :

- Mise à disposition jeux de triplète,
- Biscuits maison, eaux citronnées & mentholées en libre service.

Départ des convives : 17h30



Nos tarifs comprennent :
la **privatisation** du Domaine,
la **coordination** avec vos
prestataires externes,
le **repas & boissons**
comme indiqués,
le **service**, la **vaisselle**,
le **mobiliier**, le **nappage** :

- > **90 € TTC** par convive adulte (de 40 à 49 convives adultes),
- > **85 € TTC** par convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > **80 € TTC** par convive adulte (de 80 à 120 convives adultes),
- > 39 € par convive enfant (de 7 à 12 ans),
- > 29 € par convive enfant (de 3 à 6 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Dîner buffets au cœur de la Provence (soir)

Accueil (à partir de 18h) :

Apéritif : dans la Bastide ou Terrasse Sud ou Terrasse Nord (selon météo) :

- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
- > Trilogie de tapenades provençales avec leurs petits croutons,
- > Pana cotta de St Jacques,
- > Mini Burgers,
- > Frite de panisse & coulis de tomate,
- > Petit poivron à la provençale,
- > Brouillade à l'huile de truffe sur petit pain de campagne.

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

- > Mini escalopes de saumon grillées à la plancha,
- > Mini escalopes de boeuf grillées à la plancha,
- &
- > Risotto crémeux, douce purée de carottes & tomate à la provençale

Buffet de fromages : Brie à la truffe, comté 18 mois & salade ailée.

> Buffet des desserts : 2 Entremets au choix parmi par exemple mille feuilles, forêt noire, royal, opéra, castel, dix fruits, etc. ou Pièce montée (2 choux par personne) & brochette de fruits (1 par personne).

> Café & thé, eaux plates & gazeuses.

Départ des convives : 02h



Nos tarifs comprennent :

- la **privatisation** du Domaine,
- la **coordination** avec vos prestataires externes, le **repas & boissons** comme indiqués, le **service**, la **vaisselle**, le **mobiliier**, le **nappage** :
- > **105 € TTC** par convive adulte (de 40 à 49 convives adultes),
- > **100 € TTC** par convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > **95 € TTC** par convive adulte (de 80 à 120 convives adultes),
- > 39 € par convive enfant (de 7 à 12 ans),
- > 29 € par convive enfant (de 3 à 6 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

Dîner servi à table au cœur de la Provence (soir)

Accueil (à partir de 18h) :

Apéritif : dans la Bastide ou Terrasse Sud ou Terrasse Nord (selon météo) :

- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
- > Trilogie de tapenades provençales avec leurs petits croutons,
- > Shot Gaspacho,
- > Mini Burgers,
- > Frite de panisse & coulis de tomate,
- > Petit poivron à la provençale,
- > Brouillade à l'huile de truffe sur petit pain de campagne.

Repas servis à table :

Plat :

- > Filet de bœuf sauce morilles accompagné de son écrasé pommes de terre à l'huile de truffe & sa petite tomate à la provençale,

ou

- > Filet de loup grillé à la planche, risotto vin rouge tagliatelles de courgettes

ou

- > Corolle garnie poêlée forestière & accompagnée de sa croustillante gaufre de pommes de terre.

Buffet de fromages : Brie à la truffe, comté 18 mois & salade ailée.

- > Buffet des desserts : 2 Entremets au choix parmi par exemple mille feuilles, forêt noire, royal, opéra, castel, dix fruits, etc. ou Pièce montée (2 choux par personne) & brochette de fruits (1 par personne).

- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.

Départ des convives : 02h



Nos tarifs comprennent :

- la **privatisation** du Domaine,
- la **coordination** avec vos prestataires externes, le **repas & boissons** comme indiqués, le **service**, la **vaisselle**, le **mobilier**, le **nappage** :
- > **115 € TTC** par convive adulte (de 40 à 49 convives adultes),
- > **110 € TTC** par convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > **100 € TTC** par convive adulte (de 80 à 120 convives adultes),
- > 39 € par convive enfant (de 7 à 12 ans),
- > 29 € par convive enfant (de 3 à 6 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

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 (de 7 à 12 ans),
- > 9 € par convive enfant (de 3 à 6 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

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 (de 7 à 12 ans),
- > 9 € par convive enfant (de 3 à 6 ans),
- > Offert pour les moins de 3 ans.

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 (de 7 à 12 ans),
- > 19 € par convive enfant (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 Double** avec vue sur piscine (1 lit double / Salle de bain avec balnéo. & wc / Draps & serviettes inclus) : **200 € la nuité // 350 € les 2 nuits**
- > **Suite Quadruple** 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
- > **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**



Qui sommes nous ?

Sophie et Lény vous proposent d'organiser votre événement au Domaine des Danjean.

Enfant du pays, c'est après un séjour de 15 ans à Paris puis 10 à Marseille que Lény retourne sur les terres de son enfance.

Une maison construite par ses parents sur les fondations d'une bergerie du XVII^e siècle, et qui a connu nombre de 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, organisation sur mesure et respect d'un environnement préservé.

Particulièrement attachés au bien recevoir et au bien manger, ils mettent à la disposition de leurs convives leur longue expérience de l'évènementiel et d'une gastronomie authentique privilégiant le bio & le local.

Accompagnés par leur Chef Joris & leur fidèle équipe Fred, Stéphanie, Camille & Samuel, c'est avec passion qu'ils organiseront l'évènement qui vous rassemble.



Portraits





Domaine des Danjean

C'est avec plaisir que nous vous accueillerons au Domaine des Danjean pour organiser à vos côtés, l'événement qui vous rassemble.



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

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

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



Allergènes : 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, 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
 - > 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

Allergènes présents dans les mets proposés :

- > 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'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, feuillantine*, 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
- > 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



Domaine des Danjean

Lieu-dit Danjean Le Jeune Dép. 402

83 870 Signes, France

Siret : 83774173500018 - APE/NAF : 8230Z

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

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