

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,
- **mobiliier** (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

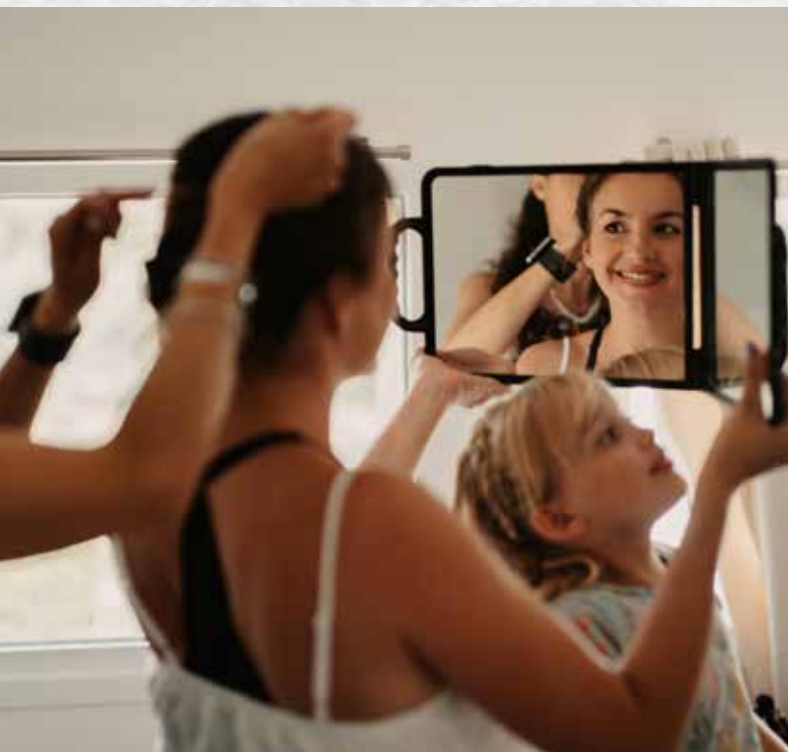


Le Domaine des Danjean, c'est aussi :

- 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 01/04 au 31/10)

Vin d'honneur

(10 sortes différentes servies au buffet) :

- > Délice de toast foie gras mi-cuit & chutney oignons,
- > Panier de crudités sauce anchoïade,
- > Trilogie de tapenades provençales,
 - > Shot Gaspacho,
 - > Frite de panisse,
- > Beignet de légumes & coulis de tomates,
 - > Mini burger,
- > Focaccia aux oignons confits & tomates cerises confites,
 - > Panna cotta de fêta & coulis de poivron,
- > Tartelette ricotta aux herbes & petits pois.

Dîner servi aux buffets :

>> Buffets des entrées (2 entrées) :

- > Mini farcis provençaux (selon légumes de saison),
- > Déclinaison de tomates de saison, burrata & pesto de basilic.

>> Buffets chauds

(grillés à la plancha devant les convives) :

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

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

Buffet dessert :

- > 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 3h),
le **repas** comme indiqué ci-dessus, les cafés / thés,
le **service**, le **mobiliier**, le **nappage**, l'**accompagnement Wedding** & l'**atelier-dégustation** avec le Chef :

- > ***Nous consulter*** pour convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > ***Nous consulter*** pour 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 01/04 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,
- > Brochette tomate mozzarella,
- > Tiropita croustillante, cœur de feta & coulis de tomates,
- > Tartelette gourmande au céleri-rave confit & tahini,
- > Mini croque au jambon, comté & huile de truffe,
- > Petits poivrons à la provençal,
- > Panier de crudités sauce anchoïade,
- > Verrine panacotta feta & coulis de poivrons,
- > Aubergine confite à l'origan, crumble de parmesan & tzatziki &
- > Atelier Plancha gambas au pastis,
- > Atelier Marché de tomates anciennes.



Dîner servi à table :

>> Plat servi à table :

- > Filet de bœuf sauce morilles accompagné de son pressé de pommes de terre & de sa petite tomate à la provençale,
ou
- > Magret de canard du Sud Ouest sauce au miel, accompagné de sa gaufre de pommes de terre & de crémeux carotte au cumin ou de petite poêlée de légumes,
ou
- > Dos de cabillaud nacré, caviar de courgettes, fenouil croquant, sauce vierge & citron confit.



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

Buffet dessert :

- > Deux entremets au choix
(ex. : Royal Chocolat, Fraisier, Forêt Noire, Mille-feuille, Tropicane, Tiramisu...)
- > 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**, l'**accompagnement Wedding** & l'**atelier-dégustation** avec le Chef :

- > ***Nous consulter*** pour convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > ***Nous consulter*** pour 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 01/04 au 31/10)

Vin d'honneur

(10 sortes différentes servies au buffet) :

- > Tartare de la mer au saumon mangue,
- > Verrine de crémeux de carotte au cumin, feta & huile d'olive,
 - > Pan bagnat du Sud,
 - > Panier de crudités sauce anchoïade,
- > Brouillade à l'huile de truffe sur croutons,
 - > Tartelette de caviar de courgettes,
 - > Délice de toast foie gras mi-cuit, purée poire à la vanille,
 - > Petits poivrons à la provençal,
 - > Salade de bœuf Thaï,
- > Verrine de mousseline d'avocat, crevettes flambées au Pastis & confit de citron.



Dîner servi à table :

>> Entrée servi à table :

- > Foie gras mi-cuit & sa confiture d'oignon
ou
- > Aubergine confite, sauce vierge & tzatziki, crumble de parmesan,

>> Plat servi à table :

- > Filet de bœuf Wellington façon Danjean, jus serré & pressé de pommes de terre
ou
- > Risotto aux gambas, ail & persil
ou
- > Ballotine de volaille Label Rouge basse température, farce fine aux champignons, émulsion au parmesan & tagliatelles de courgette.

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

Buffet dessert :

- > Fruitier 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 **mobiliier**, le **nappage**, l'**accompagnement Wedding** & l'**atelier-dégustation** avec le Chef :

- > **Nous consulter** pour convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > **Nous consulter** pour 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)

Le Brasero du Domaine des Danjean

(du 01/10 au 31/05)

Vin d'honneur

(10 sortes différentes servies au buffet) :

- > Brouillade à l'huile de truffe sur pain de campagne,
- > Tartare de la mer au saumon mangue,
- > Panier de crudités sauce anchoïade,
- > Verrine de crémeux de carotte au cumin, feta & huile d'olive ,
- > Arancini & coulis de tomates,
- > Mini croque au jambon, comté & huile de truffe,
- > Beignet d'aubergine à tremper & Tzaziki,
- > Mini burger,
- > Filet de loup au pesto,
- > Tataki de saumon aux sésames & crémeux carottes au cumin.

Brasero

(cuissons devant les convives)

Sélection de 2 pièces au choix :

- > Côte de Bœuf maturée,
- > Araignée de porc marinée,
- > Travers de porc confits,
- > Belles pièces de volaille,
- > Sardines marinées,
- > Saumon à la flamme

Accompagnées de légumes rôtis,
pommes de terre fondantes
& crème épaisse à la ciboulette fraîche.

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

Buffet dessert :

- > 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 3h),
le **repas** comme indiqué ci-dessus, les cafés / thés,
le **service**, le **mobilier**, le **nappage**, l'**accompagnement Wedding** & l'**atelier-dégustation** avec le Chef :

- > **Nous consulter** pour convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > **Nous consulter** pour 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
- > 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) : 900 €

+ **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) : 900 €

+ **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

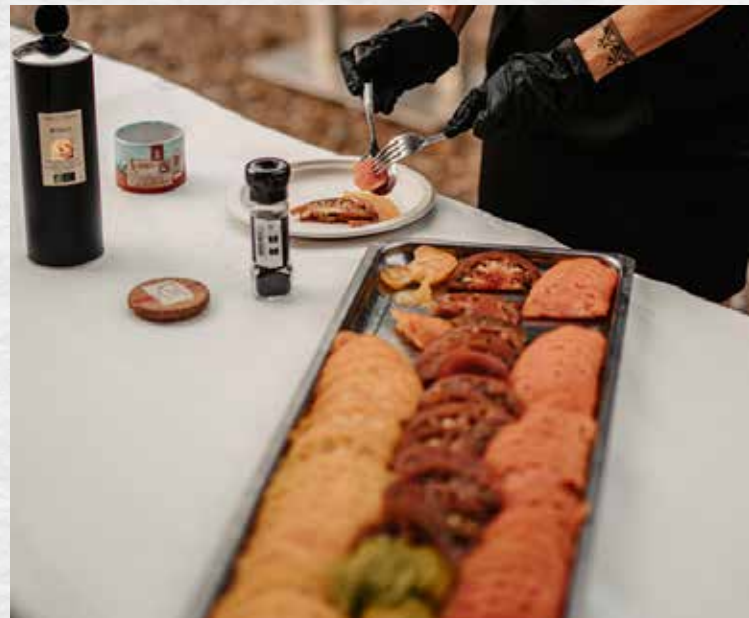
Exemples ateliers

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...),
- > Assortiment tomates & burrata truffée (selon marché),
- > Mon petit fromager (Comté, Beaufort, Gruyère) & assortiment confitures maison (abricot, fraise ou fruits rouges, figue),
- > Etc.

Ateliers chauds (show cooking) :

- > Plancha Gambas flambée au pastis,
- > Plancha de lamelles d'encornet snackées au gingembre, ail & pastis,
- > Brochettes de volaille fermière au thym & citron,
- > 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 31/03)

Vin d'honneur

(7 sortes différentes servies au buffet) :

- > Brouillade à l'huile de truffe sur pain de campagne,
- > Déclinaison de tapenades,
- > Palet de butternut & ricotta crémeuse,
- > Délice de toast foie gras mi-cuit,
- > Mini croque au jambon, comté & huile de truffe,
- > Verrine de crémeux de carotte au cumin, feta & huile d'olive ,
- > Panna cotta de St Jacques.

Dîner servi à table :

>> Entrée servi à table :

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

>> 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

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

Buffet dessert :

- > 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 3h),
le **repas** comme indiqué ci-dessus, les cafés / thés,
le **service**, le **mobilier**, le **nappage**, l'**accompagnement Wedding** & l'**atelier-dégustation** avec le Chef :

- > ***Nous consulter*** pour convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > ***Nous consulter*** pour 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.)* : **210 € TTC**
- > Fût FADA bière blonde (30 l. soit environ 105 bières 25 cl.)* : **275 € TTC**
- > Fût FADA bière blanche (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.)* : **245 € TTC**
- > Fût FADA bière IPA (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.)* : **245 € 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**

Douceurs sucrées

- > **Bar à sorbets** (3 sorbets parmi Fraise, Cerise, Fruits rouges, Abricot, Citron Basilic...) : **4 € TTC** par convive adulte (offert pour les moins de 12 ans)
- > **Brochette de fruits de saison** (1 par personne) : **1,50 € TTC** par convive adulte (offert pour les moins de 12 ans)
-
- > **Repas prestataire** externe (même repas que les convives) : **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 :

> **150 € TTC**

Autres

> **Jeux extérieurs pour enfants** (pêche aux canards,
chamboule tout, course sacs, mölkky) : **50 €**

> **Caisse bois** (type **cagette pommes vintage**) :
4 € la caisse

> **Installation/Désinstallation cérémonie laïque
par nos soins :**
400 € TTC (jusqu'à 70 convives /
au delà, nous consulter)

Prestataires externes

Nous n'imposons pas de prestataire.

Néanmoins, nous pouvons vous conseiller :

- DJ
- Groupes Live
- Robes / Costumes
- Maquillage / Coiffure
- 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 se
veurs 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 moins de huit (8) mois après la signature du contrat, une indemnité compensatrice égale à vingt-cinq pour cent (25 %) du montant total de la prestation sera due ; lorsque l'annulation intervient plus de huit (8) mois après la signature du présent contrat, une indemnité compensatrice égale à cinquante pour cent (50 %) du montant total de la prestation sera due ; lorsque l'annulation intervient dans l'année civile en cours et/ou moins de huit (8) mois avant la date de

l'évènement, quelle que soit la date de signature du présent contrat, une indemnité compensatrice égale à quatre-vingt pour cent (80 %) du montant total de la prestation sera due ; lorsque l'annulation intervient moins de trois (3) mois avant la date de l'évènement, quelle que soit la date de signature du présent contrat, une indemnité compensatrice égale à quatre-vingts pour cent (80 %) du montant total de la prestation sera due.

Les indemnités ci-dessus ne sont pas cumulatives. Lorsque plusieurs situations sont susceptibles de s'appliquer, seule l'indemnité la plus élevée sera due. Les présentes indemnités compensatrices tiennent notamment compte de la réservation exclusive de la date, du temps consacré à l'accompagnement et aux prestations de coordination, ainsi que des frais, engagements et préparatifs réalisés en vue de l'exécution de la prestation.

Notons qu'en cas d'annulation par le Client, si celui-ci présente un client de substitution accepté par le Domaine et réservant la prestation pour un montant au moins équivalent à celui initialement prévu, une indemnité compensatrice correspondant à 40 % du montant de la réservation restera due par le Client initial.

En cas d'impossibilité pour le Domaine d'assurer la prestation à la date convenue, les parties s'engagent à étudier prioritairement la possibilité d'un report de l'évènement à une autre date disponible. À défaut d'accord sur une nouvelle date, et hors cas de force majeure ou impossibilité indépendante de sa volonté, l'ensemble des sommes versées par les Mariés lui sera intégralement remboursé. Le Domaine s'efforcera, dans la mesure du possible, d'orienter les Mariés vers des prestataires ou lieux

susceptibles d'accueillir l'évènement dans des conditions comparables à celles initialement prévues.

Le remboursement des sommes versées constituera la seule indemnisation due par le Domaine au titre de cette annulation.

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

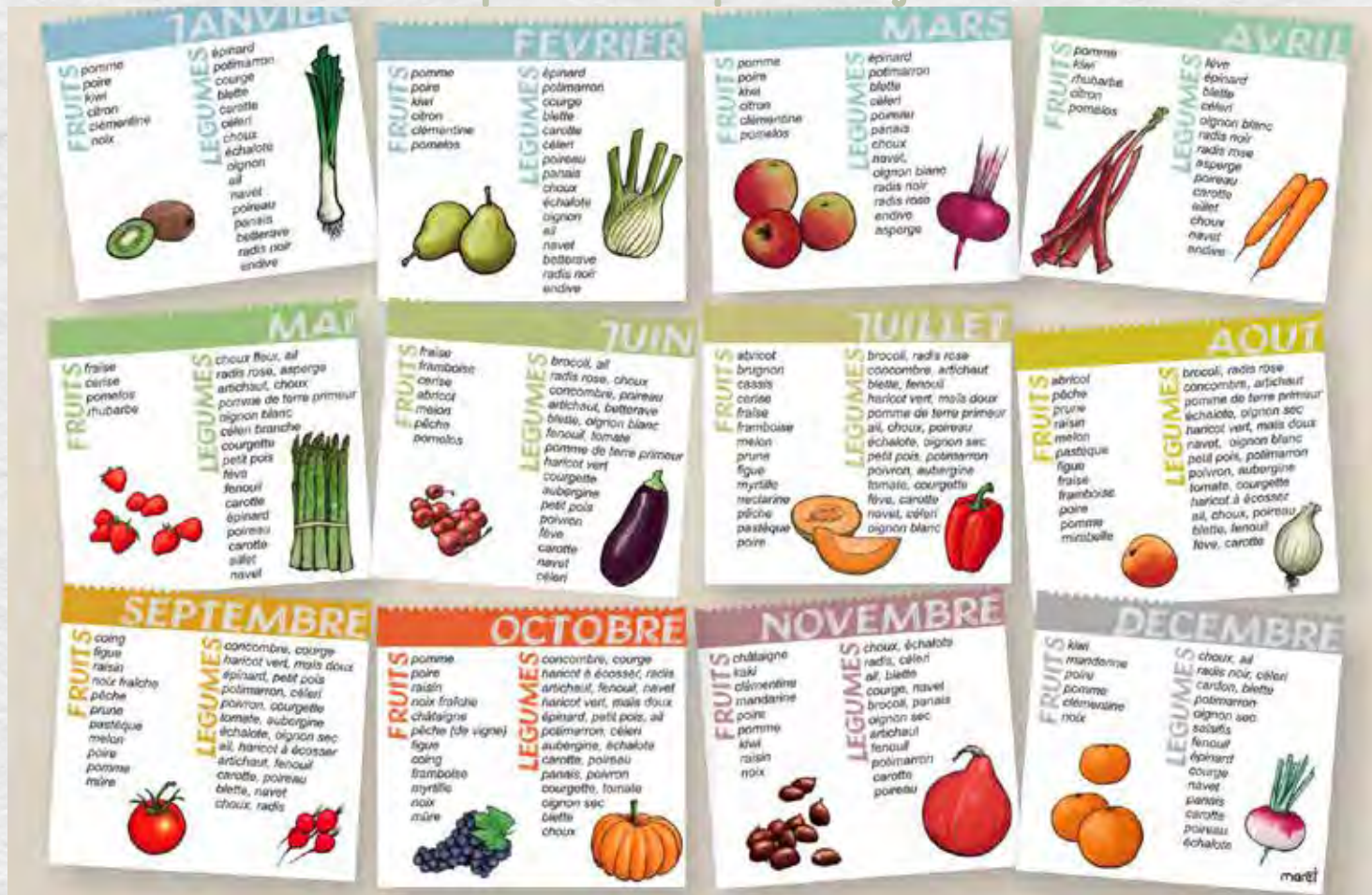
Web : www.domainedesdanjean.com

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



Allergènes : petit récapitulatif



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)
 - Panna cotta de St Jacques (Mollusques, Lait)
 - Salade de bœuf Thaï, 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)
- Fruitiier 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**](mailto: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