

Domaine des Danjean

BRASERO
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.



Hébergements

Hôtellerie partenaire à 5 mn à pied du Domaine des Danjean

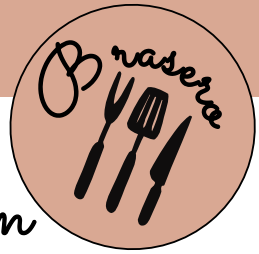
L'Adonis partenaire hôtelier du
Domaine des Danjean

- 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.





Le Brasero du Domaine des Danjean

Apéritif

(à partir de 11h30 ou de 18h30) :

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

- > Figatellu grillées au brasero (selon saison) & bruccio sur pain de campagne,
- > Assortiment de charcuterie corse : Prisuttu, Lonzu, Coppa,
- > Fraiche verrine de saison.

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.

Fromage

- > Camembert rôti au brasero & salade aillée

Dessert

- > Ananas ou 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 4 personnes

(bouteille supplémentaire

18 € TTC).

Départ des convives : 17h ou 00h

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



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.

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

- > **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 :

> **50 € TTC**

Autres

> Tarif unitaire : **84 € TTC**

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

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



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 - 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 le client les lui sera intégralement remboursé. Le Domaine s'efforcera, dans la mesure du possible, d'orienter le client 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

Allergènes présents dans les mets proposés :

- > Bière Blonde => gluten
- > Verre de vin => sulfites
- > Figatellu grillé au brasero & bruccio sur pain de campagne => lait, gluten
- > Sardines marinées => poisson
- > Saumon à la flamme => poisson
- > Pommes de terre rôties & crème épaisse à la ciboulette fraîche => lait
- > Camembert rôti => lait
- > Glace vanille => lait