

Le Domaine des Danjean présente

MARIAGES AU CŒUR DE LA PROVENCE



*Situé sur la commune de Signes, à 30 mn de Marseille et 30 mn de Toulon, le **Domaine des Danjean** vous accueille au cœur de la **Provence**.*

*Nous mettons à votre disposition un **parc paysagé** de 8 hectares ainsi qu'une belle **bastide** accueillant en intérieur jusqu'à 120 convives.*

*Nous vous proposons des prestations **sur-mesures** réunissant **privatisation** de l'intégralité du site (un seul événement à la fois) & **restauration** préparée par notre **Chef André**, très attentif à l'utilisation de produits **bio & locaux**.*



Le Domaine des Danjean met à votre disposition :

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



- plusieurs espaces naturels destinés à recevoir votre cérémonie laïque,



- une belle *bastide* pouvant accueillir jusqu'à 120 convives assis en intérieur (illimité en extérieur),



- 3 terrasses occupées selon vos souhaits aux rafraichissements d'accueil, vins d'honneur, repas servis sous les étoiles ou sous les guinguettes, brunchs du lendemain...,



- une piste de danse,



- le « coin des minots », espace dédiés aux enfants,



- une *grande piscine* dont les espaces peuvent également accueillir vins d'honneur ou brunchs,



- un parking privatif pouvant accueillir tous vos convives,



- des hébergements à proximité immédiate du Domaine tels que l' Hôtel du Castellet (3 mn en voiture), le Domaine de Manon (2 mn en voiture, 10 mn à pieds), le Grand Prix Hôtel (5 mn en voiture), le Relais de la Calèche (10 mn en voiture), etc.. Un service de navettes du Domaine à l'hôtel de votre choix peut être organisé.

Enfin, nous vous proposons une *restauration sur-mesure* utilisant autant que possible des *produits bio & locaux*. Chaque événement étant unique, ce sont les mariés qui composent leurs repas selon leurs goûts et leur histoire. Tour du monde gustatif, essences provençales, végétalismes, semi-gastro... Tout est possible grâce à notre accompagnement & sous l'œil expert de notre Chef André.



Pour information, nos tarifs comprennent :

- la *privatisation du Domaine*,
- le *repas* selon la formule choisie,
- les *eaux* plates & gazeuses,
- le *mobilier* intérieur & extérieur,
- la *vaisselle*, *couverts* & *verrerie*,
- le *nappage* & les *serviettes* blancs cotons,
- le *dressage des tables* avec *notre décoration* et selon votre plan,
- le *service*,
- la *coordination* avec vos prestataires éventuels,
- un *accompagnement régulier* et *plusieurs visites de préparation*.

Nous n'imposons pas de prestataires mais sommes en mesure de vous conseiller DJ, musiciens, photographes, vidéastes en accord avec l'univers de vos noces.

Vous trouverez dans les pages suivantes, des exemples de repas sachant que tout est parfaitement adaptable selon vos souhaits gustatifs et le déroulé de votre événement.

Exemple de repas : Buffets des Danjean au cœur de la Provence (du 16 avril au 31 octobre)

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
- > Trilogie de tapenades provençales,
- > Shot gaspacho,
- > Délice de toast foie gras,
- > Frite de panisse,
- > Beignet de courgette & son coulis de tomates,
- > Mini burger,
- > Flan de crabe crème de basilic safrané,
- > Pana cotta de St Jacques,
- > Tartare de bœuf Thaï.

Dîner servi aux buffets chauds / froids :

>> Buffets des entrées (3 à choisir parmi par ex.) :

- > Mini farcis provençaux (selon légumes de saison),
- > La vraie barigoule d'artichaut (artichauts violets, citrons, petites carottes, assortiments d'oignons & basilic),
- > Terrine de saumon & son coulis de tomates,
- > Ribambelle tomates, mozzarella & basilic,
- > Assortiments de cake & leurs coulis de tomates (noix & roquefort ; chèvre & lardons ; légumes de saison...),
- > Salade de thon tataki mi cuit...

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

- > Mini escalope de saumon grillée,
- > Mini escalope de bœuf grillée,
- > Mini magret grillé.

&

- > Douce purée de carotte,
- > Risotto crémeux.

- > Fromages de pays (3 sortes différentes) et salade.

Buffet des desserts :

- > Pièce montée décor nougatine (2 choux par personne),
- > Brochettes de fruits de saison (1 par personne).
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Nos tarifs comprenant : la privatisation du Domaine accueil des convives à partir de 16 h, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires (à partir de 50 convives adultes) :

> Nous consulter

Exemple : Buffets des Danjean au cœur de la forêt (du 16/04 au 31/10)

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Filet de loup au pesto sur petit pain de campagne,
- > Verrine de soupions et calamars à la tomate et pesto,
- > Guacamole de crevettes,
- > Tartare de saumon,
- > Foie gras poêlé sur pain de campagne, brioche ou pain d'épices maison,
- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
- > Trilogie de tapenades provençales avec leurs petits croutons,
- > Poisson cru à la tahitienne,
- > Pana cotta de St Jacques,
- > Beignet de courgette & son coulis de tomates.

Dîner servi aux buffets chauds / froids :

>> Buffets des entrées (3 à choisir, par ex.) :

- > Salade Thaï & ses délices (crevettes roses, assortiment de choux colorés, cacahuètes et pousses de soja, menthe du jardin),
- > Salade niçoise,
- > Caissette de ratatouille provençale,
- > Caissette de caponata sicilienne (dès d'aubergine grillées, compoté au vinaigre balsamique, céleris branches, olives, tomates & petits pignons).

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

- > Mini escalope de saumon grillé
- > Crevettes grillées,
- > Mini escalope de volaille grillée,
- &
- > Poêlé de légumes croquants,
- > Polenta crémeuse.

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

Buffet des desserts :

- > Deux entremets au choix : fraisier, forêt noire, royal, opéra, castel, dix fruits, tarte macaron aux fruits frais,
- > Assortiments de soirée (1 pièce par personnes au choix).
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Nos tarifs comprenant : la privatisation du Domaine accueil des convives à partir de 16 h, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires (à partir de 50 convives adultes) :

> Nous consulter

Exemple : Un mariage chic & champêtre (du 16/04 au 31/10)

Grand vin d'honneur sous l'ombrage (14 pièces servies au buffet) :

- > Flan de crabe crème de basilic safranée,
- > Petite navette,
- > Assortiment de bricks,
- > Brandade de morue en cassolette,
- > Terrine de saumon accompagné de son coulis de tomates au cumin,
- > Fondue de poireaux gratinée,
- > Petits poivrons à la provençal,
- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
- > Assortiment de macarons salés,
- > Verrine panacotta feta et coulis de poivrons,
- > Bruschetta tomates, mozza et pesto,
- > Verrines avocat-crevettes &

- > Atelier plancha crevettes en persillade flambée au pastis.

Plat servi à table :

Plat :

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

ou

- > Pavé quasi de veau & jus à l'essence de truffe accompagné d'écrasé de pommes de terre & purée de carotte,

ou

- > Tournedos Rossini accompagné de sa gaufre de pommes de terre, fagot d'haricots verts & sa petite tomate à la provençale.

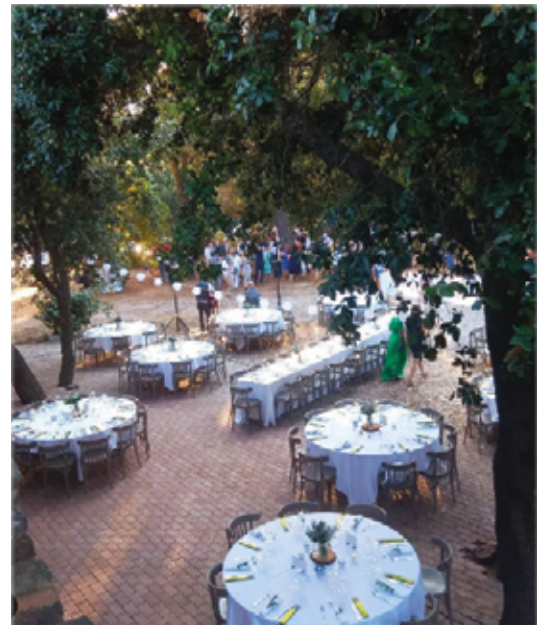
Buffet de fromages (3 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts :

- > Deux entremets au choix : fraisier, forêt noire, royal, opéra, castel, dix fruits, tarte macaron aux fruits frais,

et

- > Bar à sorbets (5 sortes différentes).
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Nos tarifs comprenant : la privatisation du Domaine accueil des convives à partir de 16 h, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires (à partir de 50 convives adultes) :

> Nous consulter

Exemple : Un mariage au cœur de la Provence (du 16/04 au 31/10)

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Petite navette,
- > Terrine de saumon frais & son coulis de tomates au cumin,
- > Verrine de soupions et calamars à la tomate et pesto,
- > Soupe de poisson,
- > Tartare de la mer mangue passion,
- > Brouillade de cèpes à l'huile de truffe sur croutons,
- > Petite barigoule d'artichaut (artichauts violets, citrons, petites carottes, assortiments d'oignons & basilic),
- > Brandade de morue en cassolette,
- > Verrine de blé & fruits de mer aux algues,
- > Assortiment de rillettes (saumon fumé, canard).

Dîner servi à table :

Entrée :

- > Fondant de foie gras chaud crème de truffe,
- ou**
- > Mixte de tomates anciennes, burrata et pesto maison,
- ou**
- > Profiteroles de chèvre au pesto.

Plat :

- > Souris d'agneau miel de romarin, pommes de terre confites à l'huile d'olive,
- ou**
- > Fricassée d'espadon au curry vert accompagnée de ses légumes croquants & riz thai,
- ou**
- > Filet mignon de porc crème de tapenade, polenta crémeuse & légumes croquants.

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

Buffet des desserts :

- > Pièce montée nougatine (2 choux par personne),
- et**
- > Assortiments de soirée (2 pièces par personnes au choix) : mini-forêt noire, tarte citron meringué, tartelettes aux fruits frais de saison, choux vanille nougatine, choux au caramel, tulipe au chocolat avec crème de marron et chantilly, feuillantine, assortiments de Panacotta, brochette de fruits frais, etc.
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Nos tarifs comprenant : la privatisation du Domaine accueil des convives à partir de 16 h, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires (à partir de 50 convives adultes) :

> Nous consulter

Exemple : Un mariage tout en fleurs (du 16/04 au 31/10)

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Feuilleté au tartare de tomates séchées & à la tapenade,
- > Fraîcheur salade thaï,
- > Beignet de courgettes,
- > Trilogie de tapenades provençales accompagnés de leurs petits légumes croquants,
- > Guacamole de crevettes,
- > Caissette de Caponata sicilienne,
- > Shot Gaspacho,
- > Petit émincé de poulet au curry,
- > Brochette tomate & mozzarella,
- > Mini burger.

Dîner servi à table :

Entrée :

- > Cassolette de St Jacques accompagnée de sa fondue de poireaux gratinée,

ou

- > Petite caille confite et son délice de foie gras fondant

ou

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

ou

- > Carpaccio de magret de canard noisette huile de noix balsamique.

Plat :

- > Filet de rouget beurre de crevettes risotto cressins,

ou

- > Gardianne de taureau accompagnée de ses tagliatelles fraîches,

ou

- > Filet de St Pierre crème de fenouil risotto aux asperges vertes.

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

Buffet des desserts :

- > Weeding cake fruits rouges,

et

- > Mini brochette de fruits frais selon marché du jour (1 par personne).

- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Nos tarifs comprenant : la privatisation du Domaine accueil des convives à partir de 16 h, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires (à partir de 50 convives adultes) :

> Nous consulter

Exemple : Un mariage tout en couleurs (du 16/04 au 31/10)

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Flan de crabe crème de basilic safranée,
- > Tatin de St Jacques et rougets,
- > Endives caramélisées & beurre de homard,
- > Feuilleté de chèvre & crème de miel provençal,
- > Brandade de morue en cassolette,
- > Terrine de saumon accompagné de son coulis de tomates au cumin,
- > Fondue de poireaux gratinée,
- > Verrine selon marché du jour,
- > Brochette tomate, mozzarella & basilic,
- > Petits poivrons à la provençal,
- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche).

Dîner servi à table :

Entrée :

- > Fondant de foie gras chaud crème de truffe,
- ou**
- > Tartare de la mer mangue passion,
- ou**
- > Délice de thon tataki mi cuit.

Plat :

- > Fricassée d'espadon au curry vert accompagnée de ses légumes croquants & riz thai,
- ou**
- > Filet de bœuf Wellington accompagné de son jus serré & de madaillon gratin dauphinois,
- ou**
- > Filet de poisson du jour en milles feuilles de légumes velouté de poivrons.

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

Buffet des desserts :

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



Nos tarifs comprenant : la privatisation du Domaine accueil des convives à partir de 16 h, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires (à partir de 50 convives adultes) :

> Nous consulter

Exemple : Délices vegans en provence (du 16/04 au 31/10)

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Tapenade & anchoïade des Danjean accompagnées de leurs petits légumes croquants (radis, tomates, carottes, choux fleur, concombres),
- > Petites fraîcheurs Thai (assortiment de choux colorés, pousses de soja & menthe du jardin),
- > Délicieuses panisses provençales,
- > Caissettes de caponata sicilienne (dès d'aubergine grillées, compoté au vinaigre balsamique, céleris branches, olives, tomates & petits pignons).
- > Barigoulettes d'artichaut,
- > Douces fondues de fenouil sur pain de mie,
- > Délicat houmous du Moyen-Orient,
- > Fines crèmes aux herbes parfumées et leurs petits croutons,
- > Antipastis de poivrons marinés,
- > Mini brochettes tomates, mozzarella, basilic & melon.

Dîner servi à table :

Entrée :

- > Lazagne multicolore d'épinards et tomates du monde (Green zébra, Pigeon, Pamplermousse, Cœur de bœuf, Olivine, Noire de Crimée...).

Plat chaud :

- > Pavé de Seitan sauce parfumée shiitaké accompagné de sa gaufre de pomme de terre & fleurs de courgette (selon marché du jour) farcies de délicieuse ratatouille.

Trio de fromages vegans & salade ailée.

Buffet des desserts :

- > Assortiment de sorbets maison selon fruits de saison (5 sortes différentes),

et

- > Mini brochettes de fruits frais selon marché du jour (2 par personnes).

- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Nos tarifs comprenant : la privatisation du Domaine accueil des convives à partir de 16 h, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires (à partir de 50 convives adultes) :

> Nous consulter

Brunch champêtre (du 16/04 au 31/10)

Brunch (servi au buffet) :

- > Café, thé, chocolat, lait,
- > Jus de fruits (orange & pomme),
- > Assortiment de viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins) / 2 par personne.
- > Crêpes & Pan cake maison (sucre, confiture maison, pâte à tartiner noisette, 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.



Nos tarifs comprenant : la privatisation du Domaine accueil des convives à partir de 16 h, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires (à partir de 50 convives adultes) :

> Nous consulter

Brunch sous le soleil exactement (du 16/04 au 31/10)

Brunch (servi au buffet) :

- > Café, thé, chocolat, lait
- > Citronnade maison,
- > Jus de fruits (orange & pomme).

- > Assortiment de viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins) / 2 par personne,
- > Crêpes & Pan cake maison (sucre, confiture maison, pâte à tartiner noisette maison, sirop d'érable) / 2 par personne,
- > Assortiment de pains, beurre, confitures maison & miel,
- > Yaourts vanille.

- > Œufs brouillés,
- > Saucisses / bacon (grillés devant les convives),
- > Tortilla « à ma façon »,
- > Assortiment de brochettes (poulet, bœuf),
- > Salade verte fraîcheur.

- > Assortiment de soirées (2 par personne) &
- > Mini brochettes de fruits frais selon marché du jour (1 par personne).



Nos tarifs comprenant : la privatisation du Domaine accueil des convives à partir de 16 h, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 10 heures), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires (à partir de 50 convives adultes) :

> Nous consulter

Repas spécial basse saison (du 1^{er} novembre au 15 avril) :



Un mariage by Domaine des Danjean

Vin d'honneur sous les chênes (10 pièces servies au buffet) :

- > Assortiment de macarons salés,
- > Soupe de poisson chaude,
- > Brouillade de cèpes sur pain de campagne,
- > Trilogie de tapenades provençales & petits croutons,
- > Assortiment de feuilletés selon marché du jour,
- > Frite de panisse,
- > Mini burger,
- > Pana cotta de St Jacques,
- > Flan de crabe crème de basilic safrané,
- > Assortiment de bricks.

Dîner servi à table :

Entrée :

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

ou

> Délicieuse salade de gésiers accompagnée de son œuf poché,

ou

> Vol-au-vent ris de veau & savoureuses cèpes,

ou

> Rillettes de confit de canard aux amandes effilées sur petit toast chaud.

Plat :

> Souris d'agneau miel de romarin, pommes de terre confites à l'huile d'olive,

ou

> Filet de poisson du jour en milles feuilles de légumes,

ou

> Profiteroles de chèvre au miel de Provence & fines herbes.

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

Buffet des desserts :

> Pièce montée nougatine (2 choux par personne).

> Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Nos tarifs comprenant : la privatisation du Domaine accueil des convives à partir de 16 h, le repas comme indiqué ci-dessus, les cafés ou thés, le service (vacation de 8 heures), le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires (à partir de 50 convives adultes) :

> Nous consulter

PRESTATIONS AUTRES

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

> Boissons pour l'apéritif (servi à discrétion) * : Punch au blanc de blanc, Ricard, whisky, Martini, jus d'orange, pepsi, orangina, limonade artisanale, eaux minérales et gazeuses :

Nous consulter

> Boissons pour le bar de nuit (servi à discrétion) * : Gin, Jet 27, whisky, Baileys, jus d'orange, pepsi, orangina, limonade artisanale, eaux minérales et gazeuses

Nous consulter

>> Animations froides :

> Jambon Serrano à la coupe (min. 60 convives),

> Saumon fumé à la coupe sur blinis,

> Marché de tomates anciennes & du monde (selon saison & marché du jour : Green zébra, Pigeon, Pamplémousse, Cœur de bœuf, Olivine, Noire de Crimée...),

> Etc.

Nous consulter

>> Animations chaudes :

> Plancha St Jacques snackée & flambée,

> Plancha crevettes en persillade flambée au pastis,

> Plancha joli magret de canard,

> Plancha de poulet coco flambé au rhum,

> Etc.

Nous consulter



>> Bar à citronnade maison : *Nous consulter*,

>> Bar à glaces & sorbets maison : *Nous consulter*,

>> Bar à Mojito maison* : *Nous consulter*

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

>> Fontaine à chocolat (fruits frais & guimauve) : 6 € TTC par convive adulte (2 € l'animation par convive enfant).



>> Location & installation tireuse à bière (2 becs) offerte pour l'achat de fûts FADA (bière artisanale)

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

> Fût FADA blonde (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.)* : *Nous consulter*

> Fût FADA blonde (30 l. soit environ 105 bières 25 cl.)* : *Nous consulter*

> Fût FADA blanche (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.)* : *Nous consulter*

> Fût FADA IPA (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.)* : *Nous consulter*



> Location & installation par nos soins guirlandes « guinguette » (4 x 15 m. / 4 x 15 lampes) : *Nous consulter*

> Location jeux extérieurs pour enfants (pêche aux canards, chamboule tout, course sacs, mölkky) : *Nous consulter*

> Location bottes de paille (couvrance non fournie) : *Nous consulter*

> Location caisse bois (type cagette pommes vintage) : *Nous consulter*

> Location centre de table rondin bois (18-20cm) : *Nous consulter*

>> Installation cérémonie laïque par nos soins : *Nous consulter*

>> Installation de votre décoration par nos soins : *Nous consulter*



QUI SOMMES NOUS ?

Sophie et Lény vous proposent de venir célébrer notre événement au *Domaine des Danjean*.

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

Une maison construite par ses parents sur les *fondations d'une bergerie du XVI^e siècle*, et qui a connu nombre de mariages, réceptions et événements inoubliables pour beaucoup.

En 2015, en parallèle à leurs carrières professionnelles et artistiques, Lény et Sophie, sa complice et compagne, rachètent le Domaine & décident d'en faire un lieu où règnent *convivialité et respect d'un environnement préservé*.

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

Accompagnés du *Chef André*, c'est avec passion qu'ils organiseront le mariage qui vous ressemble.



ILS SE SONT MARIÉS AU DOMAINE DES DANJEAN

Formidable !

Le domaine des Danjean est un lieu magique, de grands espaces verts et une magnifique piscine qui forment un cadre magique. Nous avons passé une soirée de rêve pour notre mariage et nous ne regrettons pas, tout était parfait : du service, toujours avec le sourire, la qualité des plats, l'ambiance ...

Sophie et Leny sont des hôtes formidables, d'une convivialité et d'une amabilité remarquables.

Au Domaine des Danjean vous ne regretterez pas votre soirée.

Encore mille mercis pour l'accueil, vos sourires, la fluidité dans la préparation et durant la soirée.

Constance et Ivan



Beau domaine et service chaleureux

L'accueil et le service ont été très chaleureux et de qualité, des hôtes à l'écoute, disponibles et professionnels.

Le Domaine est magnifique, l'emplacement au milieu de la nature est idéal, une très belle lumière le traverse.

Parfait pour le vin d'honneur à l'extérieur et un dîner à l'intérieur sous de belles arcades en pierre.

Le chef est au top, les choix sont en fonction des goûts des mariés et le résultat est délicieux et beau, toujours à l'écoute tout au long des préparatifs pendant 6 mois !

Naïel et Christophe



ILS SE SONT MARIÉS AU DOMAINE DES DANJEAN

Mariage champêtre aux Danjean

Sophie et Lény ont été des hôtes formidables, nous laissant la possibilité d'imaginer un mariage à la carte, ouverts sur nos idées loquaces de pique-nique dans l'esprit d'un déjeuner sur l'herbe. Nous avons pu amener nos tapis, coussins, et suspendre des prompons et des rubans pour offrir à nos invités un cadre champêtre à l'ombre de chênes. Le domaine offre un cadre authentique et nous avons pu installer notre cérémonie laïque dans un espace ombragé encadré d'arbres. Nous avons apprécié notre dîner en extérieur sur la terrasse, sous des guirlandes guinguette à l'ombre de la bâtisse principale. Le chef était à la hauteur de nos attentes pour les trois services (midi, soir et brunch). Les lieux sont dotés d'une piscine (maître nageur à prévoir) et de quelques jeux pour enfants. Le fait de pouvoir camper sur place fut un vrai plus. Nos invités ont été charmés, et nous aussi !

Alicia et Michaël



Beau Domaine et service chaleureux

Nous avons eu la chance de nous marier au Domaine des Danjean, quel bonheur. Nous étions tombés sous le charme du lieu dès notre première visite, et tous nos invités ont ressenti la même chose. Sophie et Lény sont absolument formidables, très accueillants et disponibles. La bâtisse est splendide, les terrasses et les extérieurs sont magnifiques ... Si vous voulez organiser une cérémonie sous les arbres, dans un décor champêtre, vous ne pourrez pas trouver mieux. Possibilité également de faire dormir les invités sur place en mode camping si vous optez pour le brunch du lendemain, très sympathique pour prolonger ce moment. On a adoré, un grand merci Sophie et Lény.

Coralie et Jonathan



ILS SE SONT MARIÉS AU DOMAINE DES DANJEAN

Nous avons fêté notre mariage en août au domaine Danjean

Côté lieu et espace :

Nous avons adoré cet endroit. Nous avons fait notre mariage presque complètement à l'extérieur. La piscine, la terrasse et la forêt nous ont permis de bien cadrer les événements de notre mariage.

Côté Alimentation :

Tout simplement parfait. Ayant l'habitude des repas servis froids dans les mariages auxquels j'ai participé, je souhaitais absolument bien manger (et chaud). J'adore manger et c'était vraiment super bon du début à la fin. Même les personnes adeptes du « mouai » au franc parlé ont adoré.

Côté personnel :

Lény et Sophie sont géniaux et à l'écoute. Ils nous ont bien aidé pour l'organisation même lorsque nous sommes arrivés bien en retard la veille et que la préparation à bien empiété sur leur repas avec des amis :)

Le côté non commercial est appréciable quand on voit que sur les autres groupes/ domaines, on est juste un chiffre.

Melody et Romain



Nous nous sommes mariés au Domaine de Danjean

Et nous avons passé tout le week-end là-bas : c'était génial !

Soirée au top à l'intérieur et brunch du dimanche dehors.

Les propriétaires du Domaine, Sophie et Lény, sont disponibles et à l'écoute.

Bref, un magnifique mariage dans un endroit superbe ! Olivia et Sylvain







Domaine des Danjean

Lieu-dit Danjean Le Jeune Dép. 402

83 870 Signes, France

Siret : 83774173500018 - APE/NAF : 8230Z

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

Mail : domainedesdanjean@hotmail.com

Web : www.domainedesdanjean.com

(c) Photo DDD, Les Sourires de Lea, Bizzari Photography,
Amandine et Marvin

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



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

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 de 10% au nombre 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.

Les produits de saison : petit récapitulatif



Les allergènes alimentaires : 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 cassiolette => 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
- > 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
- > Wedding 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