

Le Domaine des Danjean présente

SEMINAIRE 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**.*

*Nous vous proposons des prestations **sur-mesures** réunissant **privatisation de l'intégralité du site** (un seul événement à la fois) & **restauration préparée par nos Chefs André ou Philippe**, très attentifs 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,



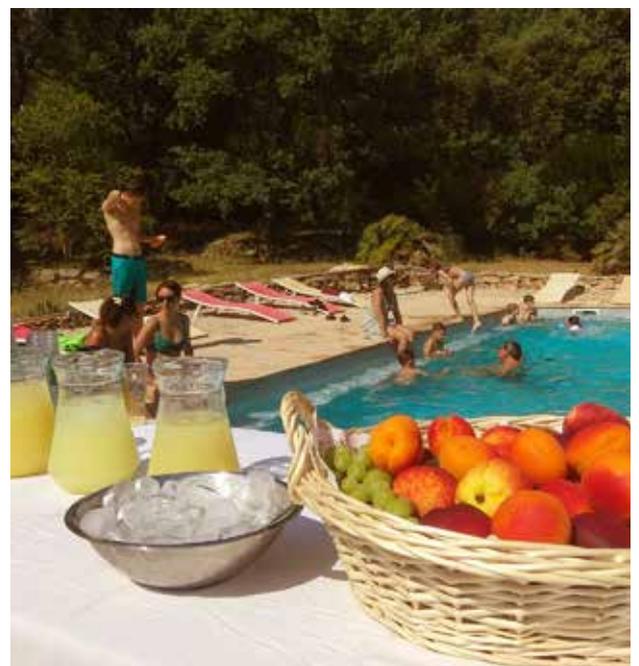
- plusieurs espaces naturels destinés à recevoir des activités team building (pétanques, promenades en quad ou à cheval, randonnées pédestres ou en v.t.t, water-polo ou aqua dance, ateliers dégustation...)



- une belle *bastide* pouvant accueillir réunions & repas,
- plusieurs terrasses occupées selon nos souhaits,
- un parking privatif,



- une grande piscine,



- un espace «*campable*» (tente non-incluse & lors d'une privatisation du site sur 2 jours),
- la possibilité d'installer par nos soins un village «*glamping*» avec douches & sanitaires.



À partir d'avril 2022, le Domaine des Danjean proposera à la nuit ~~deux~~ studios (de 25 m² chacun) à la déco chic & confortable.

Installés sur le site avec vue imprenable sur la piscine, ils seront en mesure d'accueillir 7 personnes (3 convives pour la suite & 4 convives pour le second studio).



D'ici la saison 2023, le Domaine des Danjean a pour projet de proposer à ses convives 5 tiny houses confortables & autonomes.



Installées sur le site, respectant l'environnement & dotées chacune d'une salle de bain privative, elles seront en mesure d'accueillir 6 personnes par hébergement (soit un couchage total de 30 personnes).



N'hésitez pas à nous consulter à leur sujet.

Enfin, nous vous proposons une *restauration sur-mesure* utilisant autant que possible des *produits bio & locaux*. Chaque événement étant unique, ce sont nos convives 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 nos Chefs André ou Philippe.



Pour information, selon les formules, 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 *napage & les serviettes blancs cotons*,
- le *dressage des tables avec votre 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. Néanmoins, nous sommes en mesure de vous proposer des activités team building (pétanques, promenades à cheval, randonnées, water-polo ou aqua dance, ateliers dégustation...) idéales pour la cohésion de groupes dans un univers naturel.

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.

Repas au cœur de la Provence

Servi au buffet :

Mises en bouche des Danjean :

- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
- > Trilogie de tapenades provençales avec leurs petits croutons,
- > Gaspacho de tomates crème acidulé,
- > Rillettes de canard & son pain au maïs.

- Un apéritif par personne (Ricard, verre de vin, bière FADA blonde, kir, Pepsi, Orangina ou Limonade artisanale)*

puis

Servi à table :

- > **Paëlla Royale** (porc, poulet, cocktail de fruits de mer, lamelles d'encornets, crevettes, moules, petits pois, poivrons & riz / selon marché du jour)

ou

- > **Grand aioli Provençal** (morue, bulots, poulpes, œufs, choux fleurs, pommes de terre, carottes, courgettes, haricots verts, aioli & mayonnaise),

ou

- > **Pièce de bœuf rôtie** aux herbes de Provence & écrasé de pommes de terre,

ou

Servi au buffet :

- > **Planchas** (grillées à la plancha devant les convives) :
- > Mini escalope de saumon grillé,
- > Mini escalope de bœuf,
- > Mini escalope de volaille grillée,
- > Mini magret grillé,
- &
- > Poêlé de légumes croquants,
- > Risotto.

puis

Servi au buffet :

- > **Gateaux** (deux entremets au choix : fraisier, forêt noire, royal, opéra, castel, dix fruits, tarte macaron aux fruits frais...).

- > Café ou thé.

- > Vin de pays en bouteille (rouge, rosé ou blanc)**.

Après-midi au Domaine

- > Eaux citronnées & limonade artisanale en libre service,
- > Mise à disposition triplettes pour jeux pétanque,
- > Surveillance piscine par notre maître-nageur diplômé (horaires à convenir),
- > Panier de biscuits maison en milieu d'après-midi.



Nos tarifs comprennent :
la privatisation du Domaine & la mise à disposition des espaces pour vos activités (réunions, team building...),
le repas selon la formule choisie, les cafés ou thés, le service, le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires.

Soirée de gala au cœur de la Provence

Apéritif sous l'ombrage (servi au buffet / 6 à choisir parmi) :

- > 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 maison,
- > 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 riettes (saumon fumé, canard).

- Un apéritif par personne (Ricard, verre de vin, bière FADA blonde, kir, Pepsi, Orangina ou Limonade artisanale)*

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 (5 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts :

- > Entremets,
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,
- > Vin de Bandol en bouteille (rouge, rosé ou blanc)**.



Nos tarifs comprennent :
la privatisation du Domaine & la mise à disposition des espaces pour vos activités (réunions, team building...),
le repas selon la formule choisie, les cafés ou thés, le service, le mobilier, le nappage, les visites de préparation, la coordination avec vos prestataires.

PRESTATIONS AUTRES

BOISSONS :

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

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

8 € TTC par convive

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

9 € TTC par convive

>> Animations froides :

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

> Saumon fumé maison à la coupe sur blinis,

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

> Etc.

Entre 5 € & 7 € TTC selon animation par convive adulte (2 € l'animation par convive enfant)

>> 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.

Entre 5 € & 7 € TTC selon animation 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)

> Fût FADA blonde (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.) : 115 € TTC

> Fût FADA blonde (30 l. soit environ 105 bières 25 cl.) : 172 € TTC

> Fût FADA blanche (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.) : 125 € TTC

> Fût FADA IPA (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.) : 135 € TTC

> Location & installation par nos soins guirlandes « guinguette » (4 x 15 m. / 4 x 15 lampes) : 500 € TTC

> Location jeux extérieurs pour enfants (pêche aux canards, chamboule tout, course sacs, mölkky) : 50 € TTC

> Location bottes de paille (couvrance non fournie) : 8 € TTC la botte

> Location caisse bois (type cagette pommes vintage) : 4 € TTC la caisse

QUI SOMMES NOUS ?

*Sophie et Lény vous proposent de venir célébrer 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 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 **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 du **Chef André** & de leur précieuse équipe, c'est avec passion qu'ils organiseront **l'évènement qui vous rassemble**.*



CE SONT NOS CLIENTS QUI EN PARLENT LE MIEUX...

Soirée d'agence effectuée au domaine.

Magnifique soirée : accueil , nourriture cadre tout était parfait.

Avec des hôtes adorables, chaleureux et prêts à tout pour rendre l'événement mémorable . Je conseille vivement.

Gestion Genuarves



Un lieu enchanteur.

Un lieu enchanteur pour une soirée inoubliable avec une équipe extraordinaire.

Lény et Sophie très appliqués et attentifs, au goût parfait, ambiance, décor et repas. Ne changez rien ! Merci

Loidon motoculture



Un grand merci.

Heureuse d'avoir rencontré Sophie et Lény qui ont toute ma confiance et qui m'ont organisé une journée inoubliable dans ce cadre idyllique. Un grand merci pour votre chaleureux accueil et votre gentillesse. Toujours un plaisir de vous voir.

Gemalto

CE SONT NOS CLIENTS QUI EN PARLENT LE MIEUX...

Une super ambiance !

Mes frères et moi avons passé 4 jours au camping éphémère du Domaine à l'occasion du Grand Prix de France 2021, et cette expérience nous ne sommes pas prêts de l'oublier ! Une super ambiance en compagnie des autres campeurs qui se réunissent sur de grandes tablées pour partager leurs souvenirs de bruits de moteurs & profiter de la musique live, avec des reprises de classiques à la sauce Bossa Nova. Une super ambiance !

Antoine



Camping éphémère du GP F1.

J'ai passé un week end génial. Personnels et gérants super accueillants. Lieu magnifique, organisation au top. A l'année prochaine !

Mathilde



Portraits...







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.

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 devra nous être communiqué à la signature du présent contrat.

Le nombre définitif devra nous être communiqué au plus tard 15 jours avant l'évènement (ce nombre servira de base à la facturation), 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.



CONTACT

Domaine des Danjean

Lieu-dit Danjean Le Jeune Dép. 402

83 870 Signes, France

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

Mail : domainedesdanjean@hotmail.com

Web : www.domainedesdanjean.com