

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,
- **mobilier** (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

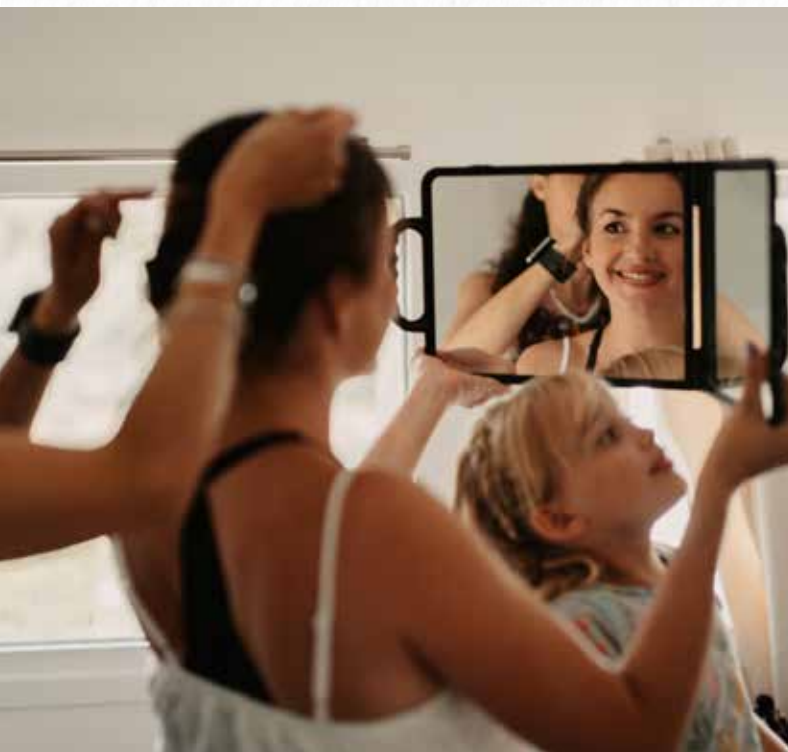


Le Domaine des Danjean, c'est aussi :

- 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 vous propose :*

- **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 **01/05 au 31/10**)

Vin d'honneur (10 sortes différentes 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 :

>> Buffets des entrées :

- > Mini farcis provençaux (selon légumes de saison),
- > La vraie barigoule d'artichaut (artichauts violets, citrons, petites carottes, assortiments d'oignons & basilic),
- > Ribambelle tomates, mozzarella & 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 des desserts :

- > Pièce montée décor nougatine (2 choux par personne),
- > Brochettes de fruits de saison (1 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**, la **coordination** & l'**atelier-dégustation** avec le Chef :

- > 132 € par convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > 129 € par convive adulte (à partir de 80 convives adultes),
- > 59 € par convive enfant (de 3 à 12 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 01/05 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,
 - > Petite navette,
 - > Brochette tomate mozzarella,
 - > 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),
- > Verrine panacotta feta et coulis de poivrons,
- > Verrines avocat-crevettes &
- > Atelier Plancha gambas flambées au pastis,
- > Atelier Marché de tomates anciennes.

Dîner servi à table :

>> Plat servi à table :

- > Filet de bœuf sauce morilles accompagné de son écrasé pommes de terre à l'huile de truffe & sa petite tomate à la provençale,
ou
- > Magret de canard sauce miel, thym & romarin accompagné de sa gaufre de pommes de terre, sa douce purée carotte & sa petite poêlée de légumes croquants,
ou
- > Dos de cabillaud sauce vierge & son riz trois couleurs.

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

Buffet des desserts :

- > Deux entremets au choix : fraisier, forêt noire, royal, opéra, castel,
dix fruits, mille feuilles,
- > Bar à sorbets (3 sortes différentes).
- > 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**, la **coordination** & l'**atelier-dégustation** avec le Chef :

- > 143 € par convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > 140 € par convive adulte (à partir de 80 convives adultes),
 - > 59 € par convive enfant (de 3 à 12 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 **01/05 au 31/10**)

Vin d'honneur (10 sortes différentes servies au buffet) :

- > Mini burger,
- > Brochette tomate, mozzarella,
- > Verrine de soupions et calamars à la tomate et pesto,
 - > Beignet de courgettes & son coulis de tomates,
 - > Tartare de la mer mangue passion,
 - > Brouillade à l'huile de truffe sur croutons,
- > Barigoulette d'artichaut (artichauts violets, citrons, petites carottes, assortiments d'oignons & basilic),
- > Feuilleté au tartare de tomates séchées & à la tapenade,
 - > Petit émincé de poulet au curry,
 - > Assortiment de rillettes (saumon fumé, canard).

Dîner servi à table :

>> Entrée servi à table :

- > Foie gras mi-cuit & sa confiture d'oignon,
ou
- > Lasagne multicolore d'épinards et tomates du monde
ou
- > Cassolette de St Jacques accompagnée de sa fondue de poireaux gratinée,

>> Plat servi à table :

- > Filet de bœuf Wellington façon Danjean accompagné de son jus serré & de son médaillon de gratin dauphinois
ou
- > Filet de poisson du jour en milles feuilles de légumes velouté de poivrons
ou
- > Risotto aux asperges vertes & fleurs de courgettes farcies de délicieuse ratatouille.

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

Buffet des desserts :

- > Pièce montée décor nougatine (2 choux par personne),
 - > Brochettes de fruits de saison (1 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**, la **coordination** & l'**atelier-dégustation** avec le Chef :

- > 143 € par convive adulte (de 50 à 79 convives adultes),
- > 140 € par convive adulte (à partir de 80 convives adultes),
 - > 59 € par convive enfant (de 3 à 12 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 du lendemain

(tarifs valables du **01/05 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.

Tarifs :

Moins de 50 convives : **Privatisation du Domaine** (accueil des convives de 11h à 17 h) : **1 500 €**

- + **Repas** comme indiqué ci-dessus (dont **service, mobilier, nappage & coordination**) :
 - > **55 € par convive adulte,**
 - > **35 € par convive enfant** (de 3 à 12 ans),
 - > Offert pour les moins de 3 ans.

À partir de 50 convives : **Privatisation du Domaine** (accueil des convives de 11h à 17 h) : **1 200 €**

- + **Repas** comme indiqué ci-dessus (dont **service, mobilier, nappage & coordination**) :
 - > **55 € par convive adulte,**
 - > **35 € par convive enfant** (de 3 à 12 ans),
 - > Offert pour les moins de 3 ans.

Promotion :
- 15 % sur les mariages entre le 01/11 & le 30/04



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** : **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 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**

Autres

- > **Jeux extérieurs pour enfants** (pêche aux canards, chamboule tout, course sacs, mölkky) : **50 €**
- > **Caisse bois** (type **cagette pommes vintage**) : **4 €** la caisse
- > **Centre de table rondin bois** (18-20cm) : **3 €** le centre

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

- > **Repas prestataire** externe : **59 €**

Autres prestations

Photobooth bois



Photobooth :

> **480 € TTC pour une journée ou une soirée & 400 tirages**
(option week-end par exemple brunch du dimanche
=> supplément de 250 € TTC incluant une recharge de
200 tirages)

> **660 € TTC pour une journée ou une soirée &
tirages illimités**

> Pack Livre d'Or vidéo + Photobooth bois 400 tirages :
900 € TTC pour une journée ou une soirée



Livre d'Or audio



Livre d'Or audio :

> **50 € TTC**

Lettres géantes bois lumineuses

> Tarif unitaire : **84 € TTC**



Autres prestations

Livre Plan de Table personnalisé géant



Le livre géant :

> **600 € TTC**

(personnalisation, pose des stickers, impression incluses)



Prestataires

Nous n'imposons pas de prestataire.

Néanmoins, nous pouvons vous conseiller :

- DJ
- Groupes Live
- 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. : Lény 07 83 36 74 85 // Sophie 06 64 37 22 75

Mail : 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)

(c) Photo Laura Carlier, H. Isa Photo, Les Sourires de Lea, Amadine & Marvin, Olivier Lafon, DDD

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 de 10% au nombre présumé à la signature du contrat ou à convives adultes -en dehors de la formule brunch-).

Notons qu'un chèque de caution (5000 €) sera remis au Domaine la veille de l'évènement, chèque non encaissé & rendu après l'inventaire de sortie des locaux

Pour toute annulation de la commande plus de six mois avant l'évènement, une indemnité compensatrice à hauteur de 25% sera facturée. Pour toute annulation de la commande moins de six mois avant l'évènement, une indemnité compensatrice à hauteur de 50% sera facturée.

NOMBRE

Le nombre approximatif (lequel servira de base à la facturation) devra nous être communiqué à la signature du contrat.

Le nombre définitif devra nous être communiqué au plus tard 15 jours avant l'évènement (le solde étant alors calculé sur le nombre réels de convives sachant que seul un différentiel inférieur de 10% pourra être appliqué).

RESPONSABILITE

En cas de dégradations du matériel ou des installations, les frais de réparations seront à la charge du client.

ORGANISATION

Des rencontres régulières auront lieu au Domaine.

TVA

Ces tarifs sont établis aux taux de TVA en vigueur à ce jour et sont susceptibles d'être modifiés conformément à d'éventuelles nouvelles dispositions légales.

TARIFS

Dans le cas d'une augmentation majeure des matières premières indépendante de la volonté du Domaine, une augmentation raisonnable des tarifs ou une modification des menus pourraient être envisagées.



Domaine des Danjean

Lieu-dit Danjean Le Jeune Dép. 402

83 870 Signes, France

Siret : 83774173500018 - APE/NAF : 8230Z

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

Mail : 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

JANVIER FRUITS pomme poire kiwi clementine noix LEGUMES épinard potimarron courge blette carotte céleri choux échalote oignon ail navet poireau panais betterave radis noir endive	FEBVRIER FRUITS pomme poire kiwi clementine pomelos LEGUMES épinard potimarron courge blette carotte céleri poireau panais choux échalote oignon ail navet betterave radis noir endive	MARS FRUITS pomme poire kiwi clementine pomelos LEGUMES épinard potimarron blette céleri poireau panais choux navet oignon blanc radis noir radis rose endive asperge	AVRIL FRUITS pomme kiwi rhubarbe clementine pomelos LEGUMES fève épinard blette céleri oignon blanc radis noir radis rose asperge poireau cresson aillet choux navet endive
MAI FRUITS fraise cerise pomelos rhubarbe LEGUMES chou fleur, ail radis rose, asperge artichaut, choux poireau de terre primeur oignon blanc céleri courgette petit pois fève fenouil carotte épinard poireau carotte aillet navet	JUIN FRUITS fraise framboise cerise abricot melon pêche pomelos LEGUMES brocoli, ail radis rose, choux concombre, poireau artichaut, betterave blette, oignon blanc fenouil, tomate poireau de terre primeur haricot vert courgette aubergine petit pois poireau fève carotte navet céleri	JUILLET FRUITS abricot brignol cassis cerise fraise framboise melon prune figue myrtille mûre pêche pastèque poire LEGUMES brocoli, radis rose concombre, artichaut blette, fenouil haricot vert, maïs doux poireau de terre primeur ail, choux, poireau échalote, oignon sec petit pois, potimarron poireau, aubergine tomate, courgette fève, carotte navet, céleri oignon blanc	AOÛT FRUITS abricot pêche prune raisin melon pastèque figue fraise framboise poire pomme mûre LEGUMES brocoli, radis rose concombre, artichaut échalote, oignon sec haricot vert, maïs doux navet, oignon blanc petit pois, potimarron poireau, aubergine tomate, courgette haricot à écosser ail, choux, poireau blette, fenouil fève, carotte
SEPTEMBRE FRUITS coing figue raisin noix fraîche pêche prune pastèque melon poire pomme mûre LEGUMES concombre, courge haricot vert, maïs doux épinard, petit pois potimarron, céleri poireau, courgette tomate, aubergine échalote, oignon sec ail, haricot à écosser artichaut, fenouil carotte, poireau blette, navet choux, radis	OCTOBRE FRUITS pomme poire raisin noix fraîche châtaigne pêche (de vigne) figue coing framboise myrtille noix mûre LEGUMES concombre, courge haricot à écosser, radis artichaut, fenouil, navet haricot vert, maïs doux épinard, petit pois, ail potimarron, céleri aubergine, échalote carotte, poireau panais, poireau courgette, tomate oignon sec blette choux	NOVEMBRE FRUITS châtaigne kiwi clementine mandarine poire pomme kiwi raisin noix LEGUMES chou, échalote radis, céleri ail, blette courge, navet brocoli, panais oignon sec artichaut fenouil potimarron carotte poireau	DECEMBRE FRUITS kiwi mandarine poire pomme clementine noix LEGUMES chou, ail radis noir, céleri cardon, blette potimarron oignon sec soissons fenouil épinard courge navet panais carotte poireau échalote

Allergènes : petit récapitulatif

Gluten 	Poissons 	Crustacés 	Oeufs 	Arachides
Moutarde 	Mollusques 	Soja 	Sulfites 	Sésame
Céleri 	Lupins 	Lait 	Fruits à coque 	

Allergènes présents dans les mets proposés :

- > Panier de crudités sauce anchoïade => céleri
 - > Shot gaspacho => arachides
 - > Délice de toast foie gras => gluten
 - > Frite de panisse => arachides
 - > Beignet de courgette & son coulis de tomates => arachides
 - > Mini burger => gluten, lait, sésame
 - > Flan de crabe crème de basilic safrané => lait, mollusques
 - > Pana cotta de St Jacques => lait, mollusques
 - > Tartare de bœuf Thaï => soja
 - > Filet de loup au pesto sur petit pain de campagne => poissons, gluten
 - > Verrine de soupions et calamars à la tomate et pesto => mollusques
 - > Guacamole de crevettes => mollusques
 - > Tartare de saumon => poissons
 - > Foie gras poêlé sur pain de campagne, brioche ou pain d'épices maison => oeufs, lait, gluten
 - > Poisson cru à la tahitienne => poissons
 - > Petite navette => oeufs, lait, gluten, arachides
 - > Assortiment de bricks => oeufs, gluten, arachides
 - > Brandade de morue en cassolette => poissons
 - > Terrine de saumon accompagné de son coulis de tomates au cumin => poissons, oeufs
 - > Fondue de poireaux gratinée => gluten
 - > Assortiment de macarons salés => gluten, oeufs, lait
 - > Verrine panacotta feta et coulis de poivrons => lait
 - > Bruschetta tomates, mozza et pesto => lait, gluten, arachides
 - > Verrines avocat-crevettes => mollusques
 - > Soupe de poisson => mollusques, poissons
 - > Tartare de la mer mangue passion => poissons
 - > Brouillade de cèpes à l'huile de truffe sur croutons => oeufs, lait, gluten
 - > Petite barigoule d'artichaut => arachides, fruits à coque, sésame
 - > Verrine de blé & fruits de mer aux algues => mollusques
 - > Assortiment de rillettes (saumon fumé, canard) => poissons, arachides
 - > Feuilleté au tartare de tomates séchées & à la tapenade => gluten, oeufs, arachides
 - > Feuilleté de chèvre & crème de miel provençal => gluten, oeufs, arachides
 - > Verrine selon marché du jour => lait
 - > Petites fraîcheurs Thaï => soja
 - > Douces fondues de fenouil sur pain de mie => gluten, oeufs, arachides
 - > Délicat houmous du Moyen-Orient => arachides
 - > Fines crèmes aux herbes parfumées et leurs petits croutons => lait, gluten, arachides
 - > Mini brochettes tomates, mozzarella, basilic & melon => lait
-
- > Saumon fumé à la coupe sur blinis => poissons, gluten, lait, arachides
 - > Plancha St Jacques snackée & flambée => crustacés, arachides
 - > Plancha crevettes en persillade flambée au pastis => crustacés, arachides
 - > Plancha joli magret de canard => arachides
 - > Plancha de poulet coco flambé au rhum => arachides
-
- > Mini farcis provençaux => arachides, gluten
 - > Terrine de saumon & son coulis de tomates => poissons, oeufs, arachides
 - > Ribambelle tomates, mozzarella & basilic => lait
 - > Assortiments de cake & leurs coulis de tomates (noix & roquefort* ; chèvre & lardons ; légumes de saison...) => lait, gluten, arachides, *fruits à coque
 - > Salade de thon tataki mi cuit => poissons
 - > Salade Thaï & ses délices (crevettes roses, assortiment de choux colorés, cacahuètes et pousses de soja, menthe du jardin) => crustacés, arachides, soja
 - > Salade niçoise => oeufs, poissons, arachides
 - > Ratatouille provençale => arachides, céleris
 - > Caissette de caponata sicilienne => céleris, fruits à coque, arachides
-
- > Fondant de foie gras chaud crème de truffe => arachides
 - > Mixte de tomates anciennes, burrata et pesto maison => lait
 - > Profiteroles de chèvre au pesto => lait, gluten, arachides
 - > Cassolette de St Jacques accompagnée de sa fondue de poireaux gratinée => crustacés, gluten, arachides
 - > Petite caille confite et son délice de foie gras fondant => arachides
 - > Tatin de St Jacques et rougets endives caramélisées beurre de homard => crustacés, lait, gluten, arachides
 - > Carpaccio de magret de canard noisette huile de noix balsamique => fruits à coque
 - > Tartare de la mer mangue passion => poissons
 - > Délice de thon tataki mi cuit => poissons, arachides
 - > Lazagne multicolore d'épinards et tomates du monde => gluten
 - > Tatin d'endives au noix croquantes & jambon cru de pays => lait, beurre, fruits à coque, arachides
 - > Délicieuse salade de gésiers accompagnée de son œuf poché => oeufs, arachides
 - > Vol-au-vent ris de veau & savoureuses cèpes => lait, beurre, oeufs
 - > Rillettes de confit de canard aux amandes effilées sur petit toast chaud => arachides, fruits à coque, gluten, oeufs

Allergènes présents dans les mets proposés :

- > Mini escalope de saumon grillée => poissons, arachides
- > Mini escalope de bœuf grillée => arachides
- > Mini magret grillé => arachides
- > Crevettes grillées => crustacés, arachides
- > Mini escalope de volaille grillée => arachides
- > Douce purée de carotte => lait
- > Risotto crémeux => lait
- > Poêlé de légumes croquants => arachides
- > Polenta crémeuse => lait
- > Filet de bœuf Wellington accompagné de son jus serré & de médaillon gratin dauphinois => gluten, lait, arachides
- > Pavé quasi de veau & jus à l'essence de truffe accompagné d'écrasé de pommes de terre & purée de carotte => arachides, lait
- > Tournedos Rossini accompagné de sa gaufre de pommes de terre, fagot d'haricots verts & sa petite tomate à la provençale => gluten, lait, arachides
- > Fricassée d'espadon au curry vert accompagnée de ses légumes croquants & riz thaï => poissons, arachides
- > Filet mignon de porc crème de tapenade, polenta crémeuse & légumes croquants => lait, arachides
- > Filet de rouget beurre de crevettes risotto cressins => poissons, crustacés, lait, gluten, oeufs, arachides
- > Gardianne de taureau accompagnée de ses tagliatelles fraîches => gluten, oeufs, arachides
- > Filet de St Pierre crème de fenouil risotto aux asperges vertes => poissons, lait
- > Filet de poisson du jour en milles feuilles de légumes velouté de poivrons => gluten, oeufs, arachides
- > Pavé de Seitan sauce parfumée shiitaké accompagné de sa gaufre de pomme de terre & fleurs de courgette (selon marché du jour) => gluten, arachides

- > Buffet de fromages => lait
- > Pièce montée décor nougatine => gluten, oeufs, lait
- > Entremets (fraisier, forêt noire, royal, opéra, castel*, dix fruits, tarte macaron aux fruits frais) => gluten, oeufs, lait, *fruits à coque, arachides
- > Assortiments de soirée (mini-forêt noire, tarte citron meringué, tartelettes aux fruits frais de saison, choux vanille nougatine, choux au caramel, tulipe au chocolat avec crème de marron et chantilly, feuillantine*, assortiments de Panacotta) => gluten, oeufs, lait, *fruits à coque, arachides
- > Glace vanille => lait
- > Weeding cake fruits rouges => lait, gluten, oeufs
- > Candy Bar => lait, gluten, oeufs, éventuellement fruits à coque
- > Fontaine à chocolat (fruits frais & guimauve) => arachides, lait, beurre
- > Assortiment de viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins) => gluten, oeufs, lait
- > Crêpes & Pan cake maison (sucre, confiture maison, pâte à tartiner noisette*, sirop d'érable) => gluten, oeufs, lait, *fruits à coque
- > Œufs brouillés => oeufs, lait
- > Pommes de terre aux fines herbes => arachides
- > Plateau de fromages => lait

- > Assortiments de cakes maison selon fruits du marché => gluten, oeufs, lait, éventuellement fruits à coque
- > Assortiment de pains, beurre, confitures maison & miel => gluten, lait, éventuellement fruits à coque
- > Yaourts vanille => lait,
- > Saucisses / bacon (grillés devant les convives) => arachides
- > Tortilla « à ma façon » => arachides, oeufs
- > Assortiment de brochettes (poulet, bœuf) => arachides



Domaine des Danjean

Lieu-dit Danjean Le Jeune Dép. 402

83 870 Signes, France

Siret : 83774173500018 - APE/NAF : 8230Z

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

Mail : 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