Le Domaine des Danjean présente

DELICES AU CŒUR DE LA PROVENCE

Parce que chaque événement est unique, nous sommes en mesure de vous proposer des prestations personnalisées.

Repas & privatisation...

Beaucoup sont séduits par nos formules clefs en main, réunissant privatisation du Domaine et restauration préparée avec soins par notre chef, Philippe Ballager.

Cuisine maison généreuse, produits locaux et accueil raffiné sont les maîtres mot du Domaine des Danjean.

Notre Chef Philippe Ballager est à votre écoute pour réaliser selon vos désirs gustatifs et votre budget, le repas qui vous ressemble.

A titre d'exemple, vous trouverez ci-dessous des exemples préparés à la demande de nos mariés.
Ces propositions ne sont pas exhaustives et nous serons heureux d'imaginer avec vous, le repas qui sera à votre image...

Contact :
Domaine des Danjean
Lieu-dit Danjean Le Jeune - Dep. 402
83870 Signes

Tél. 07 83 36 74 85 / 06 64 37 22 75
M. : domainedesdanjean@hotmail.com - www.domainedesdanjean.com

Domaine des Danjean

"Un mariage au cœur de la Provence"

(L., M., Me., J., V., S., D. ou JF.)

Nous vous souhaitons La Bienvenue :

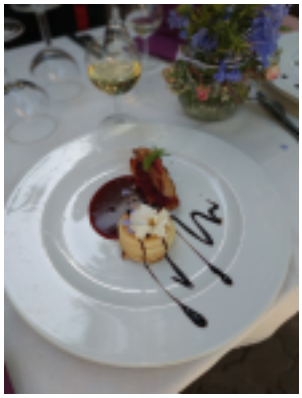
> Citronnade maison, eau plate et eau gazeuse.

Apéritif sous l'ombrage (10 pièces par personne, servi au buffet) :

> Tapenade & anchoïade des Danjean accompagnées de leurs petits légumes croquants (radis, tomates, carottes, choux fleur, concombres),
> Déclinaison de feuilletés & canapés,
> Panaché de verrines,
> Beignets de courgette,
> Mini paninis italiens à la mozzarella,
> Fraîcheurs de ceviche de poisson,
> Petits blandices de poulet au curry.

Dîner servi à table :

Entrée :
> Foie gras poêlé sur délice de compotée d'oignons à la grenadine et pommes caramélisées (maison)
ou
> Terrine de foie gras (maison)
ou
> Colimaçon de saumon fumé (maison).



Plat chaud :
> Pièce de bœuf sauce forestière accompagnée de sa gaufre de pomme de terre & tomate confite (maison)
ou
> Filet de loup ou de dorade (selon arrivage) sauce vierge & risotto safrané (maison)
ou
> Ballotine de volaille farcie à la duxelle de champignons accompagnée de son gratin dauphinois et de sa mini ratatouille (maison).

Duo de fromages sur son lit de salade.

Desserts maison au buffet :
> Croustillant au chocolat, fraisier, mousse coco et cœur de framboise
ou
Pièce montée décor nougatine (2 choux par personne)
et
> Assortiment de soirées (2 par personne) : Tuile à la crème de marron chantilly, tartelettes assorties (fraise, framboise, pomme, citron meringué), éclair chocolat, choux caramel, choux crème de marron chantilly (maison)
et
> Mini brochette de fruits frais selon fruits de saison (1 par personne).

L'équipe du Domaine des Danjean :
Votre chef : Philippe
Votre pâtissier : Thierry
Votre maître d'hôtel : Laurianne
Vos coordinateurs : Sophie & Lény

fait maison

Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine ,
le repas comme indiqué ci-dessus, les eaux en bouteille, les cafés ou thés, le service, le mobilier et le nappage :

> ***110 € net par convive adulte*** *(à partir de 50 convives adultes),*
> ***Repas enfant (jusqu'à 12 ans) : 30 € net par convive enfant,***
> ***Offert pour les moins de 3 ans.***

Domaine des Danjean

"Délices et traditions de Provence"

(L., M., Me., J., V., S., D. ou JF.)

Nous vous souhaitons La Bienvenue :

> Citronnade maison, eau plate et eau gazeuse.

Apéritif sous l'ombrage (10 pièces par personne, servi au buffet) :

> Tapenade & anchoïade des Danjean accompagnées de leurs petits légumes croquants (radis, tomates, carottes, choux fleur, concombres),
> Assortiment de terrines maison,
> Panaché de verrines de saison,
> Beignets de courgette,
> Mini paninis italiens à la mozzarella.

Repas servi au buffet :

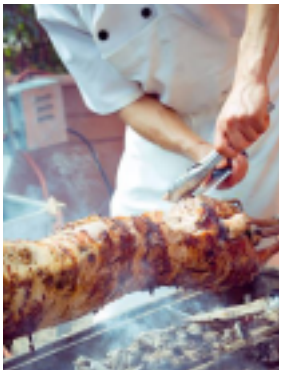
Entrée :
> Les traditionnelles moules au rateau de Signes (préparées et cuites au feu de bois sur site).

*****
Plat :
> Méchoui d'agneau de Sisteron (préparé et cuit au feu de bois sur site),

Accompagnements :
> Semoule parfumée & pommes de terre nouvelles (préparées et cuites au feu de bois sur site).

*****
> Pièce montée de fromages, fruits de saison et salade fraicheur.

*****
Desserts :
> "Mes petits choux sucrés" (2 choux par personne) et leurs assortiments,
et
> Fontaine à chocolat.



*****
> Café ou thé.

L'équipe du Domaine des Danjean :
Vos chefs : Philippe & Léon
Votre pâtissier : La femme du boulanger
Votre maître d'hôtel : Laurianne
Vos coordinateurs : Sophie & Lény

Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine, les repas comme indiqué ci-dessus, les eaux en bouteille, les pains, le service, le mobilier , la vaisselle et le nappage :

> ***110 € net par convive adulte (à partir de 50 adultes),***
> ***30 € net par convive enfant*** *(jusqu'à 12 a.);*
> ***Offert pour les moins de 3 ans.***

Domaine des Danjean

"Buffets de mariage au cœur de la forêt"

(L., M., Me., J., V., S., D. ou JF.)

Nous vous souhaitons La Bienvenue :

> Citronnade maison, eau plate et eau gazeuse.

Apéritif sous l'ombrage (10 pièces par personne, servi au buffet) :

> Tapenade & anchoïade des Danjean accompagnées de leurs petits légumes croquants (radis, tomates, carottes, choux fleur, concombres),
> Déclinaison de feuilletés & canapés,
> Panaché de verrines,
> Beignets de courgette,
> Mini paninis italiens à la mozzarella,
> Fraîcheurs de ceviche de poisson,
> Petits blandices de poulet au curry.

Dîner servi aux buffets chauds/froids :

>> Buffets froids / chauds :

> Salade Thaï & ses délices (crevettes roses, assortiment de choux colorés, cacahuètes et pousses de soja, menthe du jardin),
> Salade Niçoise,
> Caissettes de ratatouille provençale ou caponata sicilienne (dès d'aubergines grillées, compoté au vinaigre balsamique, céleris branches, olives, tomates et petits pignons),
> Éventail de tomates mozzarella & sauce pesto,
> Éventail de rôti de bœuf et de rôti de porc accompagnés de leurs sauces fraicheur,
> Assortiment de charcuteries, cornichons et mignons oignons,
> Pilonnés de poulet-curry,
> Douces mousselines de saumon en chaud froid,
> Papetons d'aubergines et leurs coulis de tomates fraiches.

>> Buffet de fromages et salade verdure.

>> Buffet des desserts :

> Croustillant au chocolat, fraisier, mousse coco et cœur de framboise
ou
Pièce montée décor nougatine (2 choux par personne)
et
> Assortiment de soirées (2 par personne) : Tuile à la crème de marron chantilly, tartelettes assorties (fraise, framboise, pomme, citron meringué), éclair chocolat, choux caramel, choux crème de marron chantilly
et
> Mini brochette de fruits frais selon fruits de saison (1 par personne).

L'équipe du Domaine des Danjean :
Votre chef : Philippe
Votre pâtissier : Thierry
Votre maître d'hôtel : Laurianne
Vos coordinateurs : Sophie & Lény

fait maison

Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine ,
le repas comme indiqué ci-dessus, les eaux en bouteille, les cafés ou thés, le service, le mobilier et le nappage :

> ***110 € net par convive adulte*** *(à partir de 50 convives adultes),*
> ***Repas enfant (jusqu'à 12 ans) : 30 € net par convive enfant,***
> ***Offert pour les moins de 3 ans.***

Domaine des Danjean

"Délices vegans pour un mariage en Provence"

(L., M., Me., J., V., S., D. ou JF.)

Nous vous souhaitons La Bienvenue :

> Citronnade maison, eau plate et eau gazeuse.

Apéritif sous l'ombrage (10 pièces par personne, servi au buffet à choisir parmi) :

> Tapenade des Danjean accompagnée de ses petits légumes croquants (radis, tomates, carottes, choux fleur, concombres),
> Petites fraicheurs Thaï (assortiment de choux colorés, pousses de soja et menthe du jardin),
> Jolis Verres « in » de quinoa,
> Délicieuses panisses provençales,
> Caissettes de caponata sicilienne (dés d'aubergines grillées, compoté au vinaigre balsamique, céleris branches, olives, tomates et pignons),
> Barigoulettes d'artichaud,
> 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 :
> Lasagne multicolore d'épinards et tomates du monde (Green zébra, Pigeon, Pamplemousse, Cœur de boeuf, Olivine, Noir de Crimée...)

Plat chaud :
> Pavé de Seitan sauce parfumée shiitaké accompagné de sa gaufre de pomme de terre & fleurs de courgettes (selon marché du jour) farcies de délicieuse ratatouille)

Trio de fromages vegans sur son lit de salade ailée.

Desserts au buffet :
> Assortiment de sorbets selon fruits de saison (2 par personne)

et

> Mini brochette de fruits frais selon fruits de saison (2 par personne).

L'équipe du Domaine des Danjean :
Votre chef : Philippe
Votre maître d'hôtel : Laurianne
Vos coordinateurs : Sophie & Lény

Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine ,
le repas comme indiqué ci-dessus, les eaux en bouteille, les cafés ou thés, le service, le mobilier et le nappage :

> ***110 € net par convive adulte*** *(à partir de 50 convives adultes),*
> ***Repas enfant (jusqu'à 12 ans) : 30 € net par convive enfant,***
> ***Offert pour les moins de 3 ans.***

"Brunch sous le soleil exactement"

(L., M., Me., J., V., S., D. ou JF.)

Seront servis sous forme de buffet :

> Café / thé / chocolat / lait (à volonté),
> Citronnade maison,
> Jus de fruits (orange),
> Eau plate & eau gazeuse,

*****

> Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins) / 2 par personne,
> Cookies maison / 2 par personne,
> Brownies praliné maison / 2 par personne,
> Pain / Beurre / Confitures, pâte à tartiner maison et miel,
> Yaourts vanille et/ou fruits,

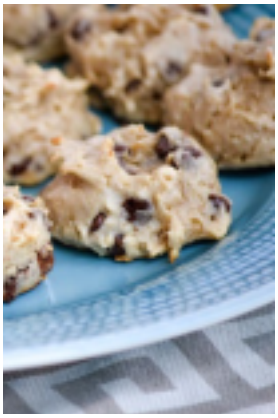
*****

> Œufs brouillés / œufs plat,
> Saucisses / bacon,
> Tortillas « à ma façon » maison,
> Assortiment brochettes (bœuf, poulet),
> Salade verte fraîcheur,

*****

> Assortiment de soirées (2 par personne)
et
> Mini brochette de fruits frais selon fruits de saison (1 par personne).

Pain cuit au feu de bois.



L'équipe du Domaine des Danjean :
Votre chef : Philippe
Votre pâtissier : Thierry
Votre maître d'hôtel : Laurianne
Vos coordinateurs : Sophie & Lény

Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine ,
le repas comme indiqué ci-dessus, les eaux en bouteille, le service, le mobilier et le nappage :

> ***58 € net par convive adulte*** *(à partir de 50 convives adultes),*
> ***Repas enfant (jusqu'à 12 ans)*** *:* ***15 € net par convive enfant****,*
> ***Offert pour les moins de 3 ans.***

"Repas buffet au bord de la piscine"

(L., M., Me., J., V., S., D. ou JF.)

Seront servis sous forme de buffet :

> Salade Thaï & ses délices (crevettes roses, assortiment de choux colorés, cacahuètes et pousses de soja, menthe du jardin),

et

> Salade Niçoise,

*****

> Éventail de rôti de bœuf et de rôti de porc accompagnés de leurs sauces fraicheur,

ou

> Assortiment brochettes (bœuf, poulet),

*****

> Assortiment de fromages et salade verdure,

*****

> Assortiment de soirées (2 par personne)
et
> Mini brochette de fruits frais selon fruits de saison (1 par personne).

Pain cuit au feu de bois.

fait maison

L'équipe du Domaine des Danjean :
Votre chef : Philippe
Votre pâtissier : Thierry
Votre maître d'hôtel : Laurianne
Vos coordinateurs : Sophie & Lény

Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine ,
le repas comme indiqué ci-dessus, les eaux en bouteille, le service, le mobilier et le nappage :

> ***48 € net par convive adulte*** *(à partir de 50 convives adultes),*
> ***Repas enfant (jusqu'à 12 ans) : 12 € net par convive enfant,***
> ***Offert pour les moins de 3 ans.***

"Repas buffet au bord de la piscine"

(L., M., Me., J., V., S., D. ou JF.)

Seront servis sous forme de buffet :

> Assortiment de viennoiseries (3 par personne) : pain au raisin, croissant, pain au chocolat

> Crêpes et Pan Cake maison (sucre, confiture maison, Nutella, sirop d'érable),

> Corbeille de fruits,

> Thé, café, chocolat, lait, jus de fruits,

*****

> Beignets de courgettes et leur coulis tomate & poivron,

> Œufs brouillés bacon ou nature,

> Gaufres de pomme de terre aux fines herbes,

> Éventail de melons et pastèques,

> Verrines de tomate mozzarella revisitées,

> Plateau de charcuterie,

*****

Plateau de fromages & lit de salade,

*****

> Soupe de fraises au basilic,

> Assortiment de gâteaux de soirée (2 par personne).

Pain cuit au feu de bois.

L'équipe du Domaine des Danjean :
Votre chef : Philippe
Votre pâtissier : Thierry
Votre maître d'hôtel : Laurianne
Vos coordinateurs : Sophie & Lény

Tarifs comprenant : la privatisation du Domaine ,
le repas comme indiqué ci-dessus, les eaux en bouteille, le service, le mobilier et le nappage :

> ***38 € net par convive adulte*** *(à partir de 50 convives adultes),*
> ***Repas enfant (jusqu'à 12 ans)*** *:* ***12 € net par convive enfant****,*
> ***Offert pour les moins de 3 ans.***

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

RESERVATION - REGLEMENT
Un acompte de 50% du montant total de la 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 7 jours avant l'évènement.
Une caution sera demandée avec le règlement pour couvrir d'éventuelles heures supplémentaires de service ou détériorations du matériel. Ce chèque sera restitué après l'évènement.
Pour toute annulation de la commande 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.

LE NOMBRE
Le nombre approximatif devra nous être communiqué à la signature du présent contrat.
Le nombre définitif nous sera donné dix jours avant la réception.
Ce nombre servira de base à la facturation, même en cas de défection.

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

PRESTATION DE SERVICE
Vacation de 12 heures comprenant : mise en place, service et rangement de salle (fin de la privatisation à 4h, arrêt de la musique à 3h).

ORGANISATION
Des rencontres auront lieu au Domaine. Une dernière rencontre aura lieu sur le site avec la maître d'hôtel au plus tard dans la semaine du mariage pour l'organisation et le plan de salle.
A l'issue de la réception, tous les produits seront jetés. Le Domaine des Danjean se dégage de toute responsabilité au cas où le client conserverait toute denrée restante.

LA DEGUSTATION
Pour toute dégustation, nous contacter.

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

MENU PRESTATAIRE
Plateaux repas DJ, baby-sitter, photographe… : 22 € T.T.C.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

SUPPLEMENT

>> Animations froides :
> Jambon Serrano à la coupe,
> Bar à maki,
> Saumon Gravlax à la coupe,
> Marché de tomates anciennes & du monde (Green zébra, pigeon, Pamplemousse, Cœur de boeuf, Olivine, Noir de Crimée…),
> Etc.
Nous contacter pour les tarifs.

>> Animations chaudes :
> Plancha homard flambé au rhum blanc,
> Plancha St Jacques snackée & flambée au martini,
> Plancha crevettes en persillade flambé au pastis,
> Plancha joli magret de canard,
> Plancha de poulet coco flambé au rhum,
> Etc.
Nous contacter pour les tarifs.

> Supplément Bar à glace et sorbet : 5 € T.T.C. par personne
> Supplément Candy Bar : 250 € T.T.C. – tables de buffet, bocaux, décoration et bonbons
> Supplément Bar à Mojitos : 5 € T.T.C. par personne
> Supplément Bar à Vins à chaud : 5 € T.T.C. par personne

BOISSONS
Pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins.
> Supplément boissons pour l'apéritif (servi à discrétion) : 6 € T.T.C. par personne
Punch au blanc de blanc, pastis, whisky, Martini, jus d'orange, pepsi, eau minérale plate et gazeuse
> Supplément boissons pour l'apéritif (servi à discrétion) : 5 € T.T.C. par personne
Pastis, whisky, Martini, jus d'orange, pepsi, eau minérale plate et gazeuse
> Supplément boissons pour l'apéritif (servi à discrétion) : 3 € T.T.C. par personne
Jus d'orange, pepsi, eau minérale plate et gazeuse
> Supplément Bar de nuit (servi à discrétion) : 9 € T.T.C. par personne
Gin, Jet 27, whisky, Baileys, armagnac, jus d'orange, pepsi, eau minérale plate et gazeuse

Contact :
Domaine des Danjean
Lieu-dit Danjean Le Jeune - Dep. 402
83870 Signes

Tél. 07 83 36 74 85 / 06 64 37 22 75
M. : domainedesdanjean@hotmail.com - www.domainedesdanjean.com