



VILLA DJUNAH

RESTAURANT • BAR • GARDENS

MARIAGES & ÉVÉNEMENTS
TARIFS 2021-2022



~ Sommaire ~

INTRODUCTION.....5

TABLEAU DES CAPACITÉS 6

PACKS MARIAGE 9

FORFAITSBOISSONS.....13

APÉRITIF DINATOIRE 14

PRESTATIONS ANNEXES 17

NOUS CONTACTER.....18



Là, tout n'est qu'ordre et beauté, luxe,
calme et volupté.

Charles Baudelaire

Bâtie en 1922 à la demande de Camille Chrétien, la Villa Djunah surprend par son architecture néo-mauresque, atypique au moment de sa construction. En souvenir de ses voyages en Algérie, son propriétaire la nomme El Djézaïr (Algérie en nom arabe). Inscrite au registre des monuments historiques depuis 1999, elle reçoit le label 'Patrimoine du XXe siècle'. Abandonné depuis plusieurs années, nous réouvrons ce lieu d'exception en un somptueux bar et restaurant. Ses 400m2 de villa et 1200m2 de jardins exotiques offrent un cadre inouï pour un mariage, apéritif dinatoire ou déjeuner / dîner d'affaire sublimé par le talent et la créativité de notre Chef Dimitrios Chartavelas mêlant une cuisine méditerranéenne aux saveurs orientales.

Located on the seaside road leading from Cannes to Juan les Pins, this outstanding villa was originally built in the early 1920's as a private residence by a Frenchman, who called it El Djézaïr (Algeria). The Neo-Moorish villa was listed by the French Government as a national historic landmark in 1999 for its architectural interest: minaret-tower, rooftop terraces, loggia, horseshoe-arched openings, colourful ceramic tiles and a superb Arabic style large dome. Abandoned for many years, we have given a new life to the 400m2 villa, now called Villa Djunah, by opening a beautiful restaurant and bar in August 2019. The lush 1,200m2 exotic garden of tall pine- and palm-trees and its tiled fountain with gurgling water offer an unexpected setting for an intimate wedding, drinks reception or corporate lunch prepared by our talented chef Dimitrios Chartavelas.

~ Tableau des Capacités ~

Espaces	Surface (m²)	Cocktail	Repas Assis
Le Restaurant (1er Etage) - Petit Salon / La Coupole	69	80	60
Le Bar (RDC)	85	80	30
La Terrasse (1er Etage)	22	20	10
Le Rooftop (2e étage)	38	30	30
La Terrasse Extérieure (RDC)*	73	100	80
Les Jardins	852	300	
Parking **	275		

* possibilité de couvrir

** possibilité de couvrir et transformer en un espace de jeux / dîner





~ Packs Mariage ~

Formule à 110€ par personne *

Prosecco DOC (2 verres par personne)

Menu en 4 Plats

Eau

Thé / Café

1/2 bouteille de vin (blanc: IGP Pays d'Oc, rouge: Côtes du Rhône, rosé: IGP Méditerranée)

Comprend également:

Menu Dégustation (2 personnes)

Wedding Planner

Linge de table

* Location de salle variable selon la date et le nombre d'invités

Poulpe grillé, noisettes, sauce poivron rouge

Grilled octopus, hazelnut and roasted pepper sauce

**

Manti d'agneau confit, yaourt gingembre, beurre au chili, huile aux herbes, sumac, menthe (h)

Manti with slow cooked lamb, ginger, yoghurt chilli butter, herbs oil, sumac, dry mint (h)

**

Loup de mer grillé, épinards, poivrons marinés, pistache, zaatar

Grilled Sea Bass, creamy spinach, burned red peppers, green pistachio, zaatar

OU

Joues de boeuf, babaganoush tiède, glaçage au vin rouge (h)

Beef cheeks, warm babaganoush, red wine glaze (h)

**

Sorbet concombre, menthe, aneth (vg)

Sorbet cucumber, mint and dill (vg)

Choix de menu et de forfait boisson unique pour l'ensemble des convives

Sur demande nous sommes à même de vous proposer des menus végétariens, vegans, cachet, sans gluten etc...

~ Packs Mariage ~

Formule à 130€ par personne *

Prosecco DOC (2 verres par personne)

Menu en 4 Plats

Eau

Thé / Café

1/2 bouteille de vin (blanc: IGP Pays d'Oc, rouge: Côtes du Rhône, rosé: IGP Méditerranée)

Comprend également:

Menu Dégustation (4 personnes)

Wedding Planner

Linge de table

* Location de salle variable selon la date et le nombre d'invités

Carpaccio de Chou-rave, noisettes, parmesan, graines de nigelle, truffe noire (v)

Kohlrabi carpaccio, hazelnut, parmesan, nigela seeds, black truffle (v)

**

Maquereau, oignons marinés, radis, huile aux herbes

Mackerel, cured pickled onion, red radish, herbs oil

OU

Manti au chèvre, yaourt gingembre, beurre au chili, huile aux herbes, sumac, menthe (v)

Manti goats cream, ginger yoghurt, chilli butter, herbs oil, sumac, dry mint (v)

**

Salade de feta, graines de courge, sucrine (v)

Feta salad, pumpkin seeds, baby gem (v)

**

Crabe royal, chou frisé, riz noir

King crab, dolma Savoy cabbage, black rice

OU

Freekeh à l'agneau, pommes de terre, grenade, menthe (h)

Slow cooked lamb freekeh, lamb fat potatoes, pomegranate and mint

Choix de menu et de forfait boisson unique pour l'ensemble des convives

Sur demande nous sommes à même de vous proposer des menus végétariens, vegans, cachet, sans gluten etc...





~ Boissons ~

Cocktails Classiques 10€

Vin (blanc: IGP Pays d'Oc, rouge: Côtes du Rhône, rosé: IGP Méditerranée) 30€
Option Premium - supplément à prévoir (sur demande)

Prosecco 40€

Champagne Charles Heidsieck 75€

Forfait à discrétion (1h)

Classique: 22€ par personne

Alcools (Beefeater Gin, Jameson Whisky, Bacardi Rhum,
El Jimador Tequila, Absolut Vodka)

Bières Pressions

1/2 bouteille de vin (blanc: IGP Pays d'Oc, rouge: Côtes du Rhône, rosé: IGP
Méditerranée)

Heures Supplémentaires
15 €

Champagne Charles Heidsieck: Supplément de 42€ par personne

Heures Supplémentaires
28 €

Prosecco Riccadonna: Supplément de 24€ par personne

Heures Supplémentaires
16 €

Forfait Sans Alcool
10 €

~ Apéritif Dinatoire ~

Assortiment de Kémias (prix par personne)

3 pour 18€ / 4 pour 22€ / 6 pour 30€

Hummus (vg)

Tzatziki (v)

Baba ganoush (vg)

Tarama
Taramosalata

Poulpe grillé, noix fumée, sauce poivron rouge
Octopus on fire, smoked hazelnut, red pepper sauce

Rouleaux Marocains (h)
Moroccan Rolls (h)

Champignons au Pastirma (h) / Pastirma Mushrooms (h)

Choux Fleur Entier Rôti, Curcuma, menthe, aneth, câpres frites, yaourt à l'ail (v)
Roasted Cauliflower, turmeric, mint, dill, fried capers, garlic yoghurt (v)

Halloumi Grillé, courgette grillée, olive de kalamata, menthe,
jus de citron, zaatar (v)

Grilled Halloumi, chargrilled courgette, kalamata
olives, fresh mint, lemon juice, zaatar (v)

Shish Fistuk d'Agneau (h)
Lamb Shish Fistuk (h)

Gambas à l'Ail
Garlic Tiger Prawns

Börek d'Épinard (v)
Spinach Borek (v)

Shish de Poulet, sauce mashwyia, pickle d'oignon, pain pita (h)
Chicken Shish, pickled onion, mashwyia sauce, pita bread (h)





~ Prestations Annexes ~

Menus Enfants

Jusqu'à 12 ans à 18€ comprenant: une entrée, un plat, un dessert et une boisson soft

Location de Salle

Location de salle variable selon la date et le nombre d'invités
Privatisation des kiosques cuisine et bar pour votre traiteur possible.

Cérémonie sur la plage

Sur Demande

Parking

Service voiturier - 10€

Droit de Bouchon

12€ par bouteille de vin et Prosecco et 18€ par bouteille de Champagne

Frais couverts

Pour gâteau ou pièce montée 5€ par personne



VILLA DJUNAH

RESTAURANT • BAR • GARDENS

1 Boulevard Charles Guillaumont
06160 Juan Les Pins

+33 9 70 68 31 50

event@villa-djunah.com

www.villadjunah.com

www.facebook.com/villadjunah
www.instagram.com/villadjunah

