



VILLA DJUNAH

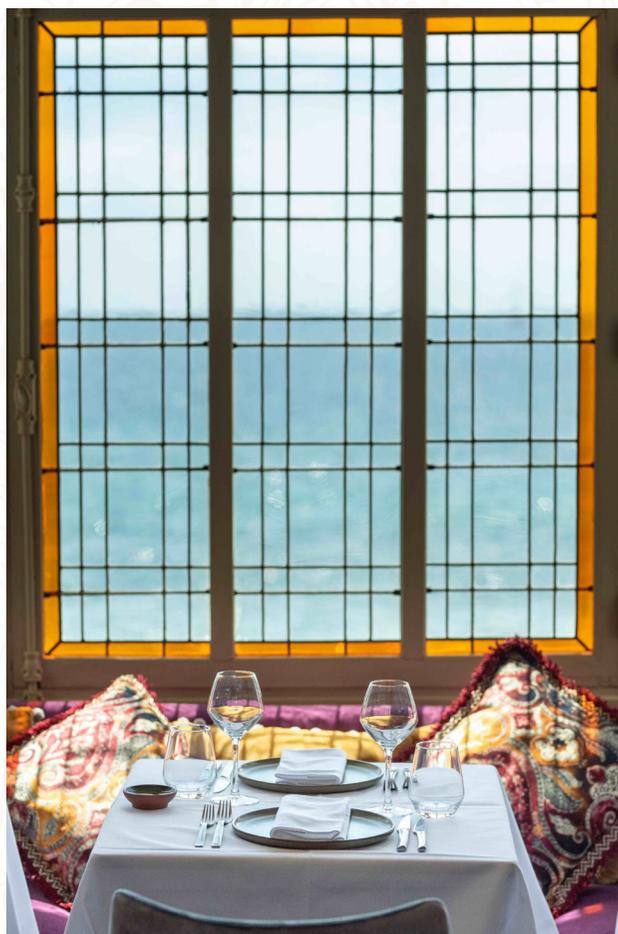
RESTAURANT • LOUNGE BAR • GARDENS

MARIAGES & ÉVÉNEMENTS
TARIFS 2023-2024



~ Sommaire ~

INTRODUCTION	5
TABLEAU DES CAPACITÉS	6
CANAPÉS	9
APÉRITIF DINATOIRE	10
FORMULE MARIAGE	13
FORFAIT BOISSONS	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 restaurant, bar & lounge et beach club. Ses 400m2 de villa, 1200m2 de jardins exotiques et 650m2 de plage privée offrent un cadre inouï pour un mariage, apéritif dînatoire 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, bar & lounge and beach club. The lush 1,200m2 exotic garden of tall pine- and palm-trees and its tiled fountain with gurgling water and the 650m2 beach club offer an unexpected setting for a wedding, drinks reception or corporate meal prepared by our talented Chef Dimitrios Chartavelas.

~ Tableau des Capacités ~

Espaces	Surface (m ²)	Cocktail	Repas Assis	Minimum Spend (SOIR)
Le Restaurant (1er Etage) - Le Petit Salon / La Coupole	69	80	60	6.000€ HT
La Terrasse (1er Etage)	22	20	10	
Le Rooftop (2e Etage)	38	35	30	2.500€ HT
Le Bar (RDC) *	85	80	30	
La Pergola (RDC) **	80	110	75	10.000€ HT
La Fontaine (RDC)	50	50	25	
Les Jardins ***	852	400	240	15.000€ HT
La Plage	675	400	200	10.000€ HT
Parking ****	275	-	-	
ESPACE ENTIER *****	1470	775	470	30.000€ HT
ESPACE EXTERIEUR *****	1260	560	340	25.000€ HT

* bar non-privatisable du jeudi au samedi pendant les mois de Juin à Septembre

** couverte et chauffée

*** possibilité de couvrir en cas de pluie (100 places assises)

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

***** ne comprends pas la plage





~ Canapés ~

Assortiment de Canapés
3 pour 10€ / 6 pour 20€ (prix par personne)

EXEMPLE DE MENU :

Salade de Pommes de Terre, Câpres (v)
Potato Salad, Capers (v)

Salade Grecque (v)
Greek Salad (v)

Poulpe, Fèves
Octopus, Fava Beans

Boulette de Courgette, Menthe, Feta (v)
Courgette Ball, Mint, Feta Cheese (v)

Kefta de Boeuf, Sauce Piquante
Beef Kofta, Spicy Sauce

Saumon Fumé, Fromage à la Crème
Smoked Salmon, Cream Cheese

Salade de Poulet Epicé
Spicy Chicken Salad

Ceviche de Loup
Seabass Ceviche

Salade de Thon & Avocat
Tuna & Avocado Salad

Crevettes à l'Ananas
Prawns, Pineapple

Aubergine, Haricots Géants (vg)
Aubergine, Giant Beans (vg)

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

~ Apéritif Dinatoire ~

Assortiment de Mezzés

3 pour 18€ / 4 pour 22€ / 6 pour 30€ (prix par personne)

EXEMPLE DE MENU :

Houmous, Poulet Epicé (gf)
Hummus, Spicy Chicken (gf)

Babaganoush, Boeuf Tendre (gf)
Babaganoush, Slow Cooked Beef (gf)

Crevette Tigrée, Fruit de la Passion, Mangue (gf)
Tiger Prawns, Passion Fruit, Mango (gf)

Brochette (Poulet ou Agneau) (gf)
Skewers (Chicken or Lamb) (gf)

Gnocchi, Epinard, Truffe (v)
Gnocchi, Spinach, Truffle (v)

Mini Borek d'Epinaud, Yaourt (v)
Mini Spinach Borek, Yoghurt (v)

Mini Rouleau Marocain, Harissa
Mini Moroccan Roll, Harissa

Côtes de Boeuf, Glaçage, Tomate Cerise
Beef Short Ribs, Glaze, Cherry Tomato

Halloumi, Orange, Pousses d'Epinaud (v / gf)
Halloumi, Orange, Baby Spinach (v / gf)

Macarons (v / gf)
Macaroons (v / gf)

Tartelettes aux Fruits de Saison (v)
Seasonal Fruit Tarlets (v)

Truffes en Chocolat (v / gf)
Chocolate Truffles (v / gf)

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





~ Formule Mariage ~

À partir de 115€ par personne

Verre de Bienvenue : Cocktail ou Champagne (1 verre par personne)

Menu (en format assis, sharing ou buffet)

Softs à Discretion

1/2 bouteille de vin événementiel
(rosé: IGP Méditerranée, blanc: IGP Pays du Gard, rouge: AOP Côtes du Rhône)

Comprend également:

Dégustation du menu (2 personnes)
Coordination de votre mariage ou évènement
Linge de table

EXEMPLE DE MENU :

Saumon Fumé, Crevettes, Salade Marinée
Cured Salmon, Prawns, Picked Salad

Feta au Four, Tomates Cerises, Miel Pimenté (v)
Baked Feta, Cherry Tomato, Chili Honey (v)

**

Côte de Veau, Pommes de Terre Ecrasées à la Truffe, Glaçage
T-bone Veal, Truffled Mashed Potatoes, Gravy

Côtes de Boeuf, Sauce BBQ, Champignons
Beef Short Ribs, BBQ Sauce, Mushrooms

Lotte, Pommes de Terre Ecrasées, Crème Moutarde
Monkfish, Mashed Potatoes, Mustard Cream

**

Pommes de Terre Douces, Avocat, Roquette
Sweet Potatoes, Avocado, Rocket

**

Tiramisu au Moka
Moka Tiramisu

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

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

- Boissons -

Sur Consommation

Cocktails Classiques 11,5€

Cocktails Signatures 13,5€

Vins

(rosé: IGP Méditerranée, blanc: IGP Pays du Gard, rouge: AOP Côtes du Rhône)
32€/bouteille

Option Premium - Supplément à prévoir

Prosecco Riccadonna 45€/bouteille

Champagne Charles Heidsieck 75€/bouteille

Forfait à Discretion (2h)

Classique: 50€ par personne

Alcools

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

Bières Pressions

Prosecco Riccadonna

Vins

(rosé: IGP Méditerranée, blanc: IGP Pays du Gard, rouge: AOP Côtes du Rhône)

Heure Supplémentaire

20€ par personne

Champagne Charles Heidsieck: Supplément de 10€ par personne

Softs à Discretion

10€ par personne

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





~ Prestations Annexes ~

Animations & Décorations

Sur demande

(DJs, danseurs, musiciens, wedding planner, fleuristes, décorateurs, impression de menus ...)

Beach (ouvert de mai à septembre)

Possibilité d'y organiser vos cérémonies de mariage à partir de 18h
(location de salle à prévoir)

Brunch

Buffet à partir de 40€ par personne (possibilité formule brunch + transats)

Droit de Bouchon / Frais de Couverts

Droit de Bouchon - 12€ par bouteille de vin et Prosecco et 18€ par bouteille de Champagne
Frais de Couvert - 5€ par personne

Horaires d'Exploitation

Villa Djunah Gardens - Jusqu'à 02h00

Villa Djunah Beach - Jusqu'à 00h00

Espace Intérieur - Jusqu'à 05h00

Événements contractés jusqu'à 2h30, supplément à prévoir si dépassement d'horaire

Installation Sonore

Incluse

Location Brute

Possibilité de faire appel à un traiteur externe de votre choix

Menus Enfants

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

Parking Privé

Service voiturier - 10€

Photobooth

Possibilité de louer notre photobooth (à partir de 150€ HT)

Wedding Cake

Personnalisation sur demande - supplément à prévoir



VILLA DJUNAH

RESTAURANT • LOUNGE 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

