



VILLA DJUNAH

RESTAURANT • LOUNGE BAR • GARDENS

MARIAGES & ÉVÉNEMENTS  
2023-2024





## *~ Sommaire ~*

|                     |       |
|---------------------|-------|
| INTRODUCTION .....  | 5     |
| NO ESPACES .....    | 6-8   |
| NOS MENUS.....      | 9-18  |
| BOISSONS .....      | 19-20 |
| NOS FORMULES .....  | 21-30 |
| NOUS CONTACTER..... | 31-32 |



*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 Djézair (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 dinatoire ou déjeuner / dîner d'affaire sublimé par le talent et la créativité de notre chef de cuisine, 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 Djézair (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 Head Chef.*



## ~ Tableau des Capacités ~

| Espaces                                                    | Surface (m <sup>2</sup> ) | Cocktail | Repas Assis |
|------------------------------------------------------------|---------------------------|----------|-------------|
| Le Restaurant (1er Etage) -<br>Le Petit Salon / La Coupole | 69                        | 80       | 60          |
| La Terrasse (1er Etage)                                    | 22                        | 20       | 10          |
| Le Rooftop (2e Etage)                                      | 38                        | 35       | 30          |
| Le Bar (RDC) *                                             | 85                        | 80       | 30          |
| La Pergola (RDC) **                                        | 80                        | 110      | 75          |
| La Fontaine (RDC)***                                       | 50                        | 50       | 25          |
| Les Jardins ****                                           | 852                       | 400      | 240         |
| La Plage                                                   | 675                       | 400      | 200         |
| Parking *****                                              | 275                       | -        | -           |
| ESPACE ENTIER *****                                        | 1470                      | 775      | 470         |
| ESPACE EXTERIEUR *****                                     | 1260                      | 560      | 340         |

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

\*\* couverte et chauffée

\*\*\* prolongement extérieur inclus dans la privatisation de la pergola

\*\*\*\* 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

La privatisation des différents espaces est soumise à des montants de dépense minimum en fonction de la saison de votre événement

Demandez votre devis personnalisé à [event@villa-djunah.com](mailto:event@villa-djunah.com)

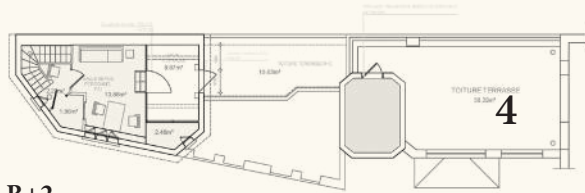




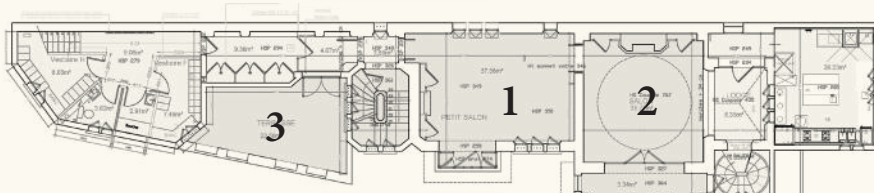
# ~ Nos Espaces ~

1. Le Petit Salon (35-45 pax)
2. La Coupole (25-35 pax)
3. La Terrasse (10-20 pax)
4. Le Rooftop (30-35 pax)
5. Le Bar (30-80 pax)

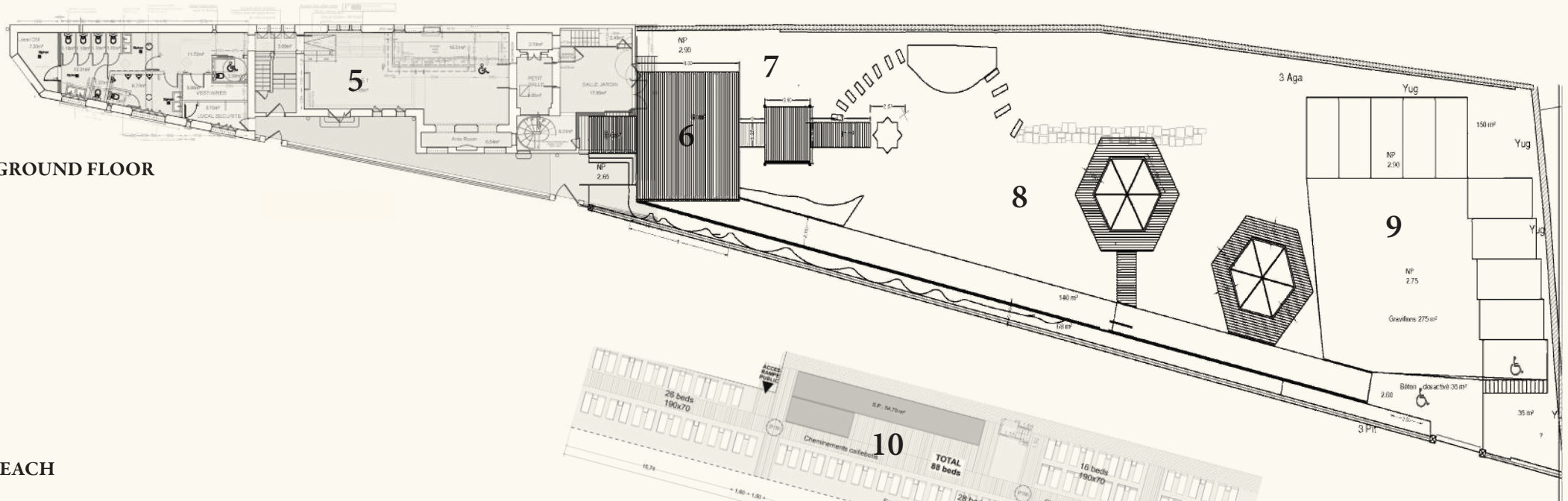
6. La Pergola (65-110 pax)
7. La Fontaine (25-50 pax)
8. Les Jardins (240-400 pax)
9. Parking
10. La Plage (200-400 pax)



R+2

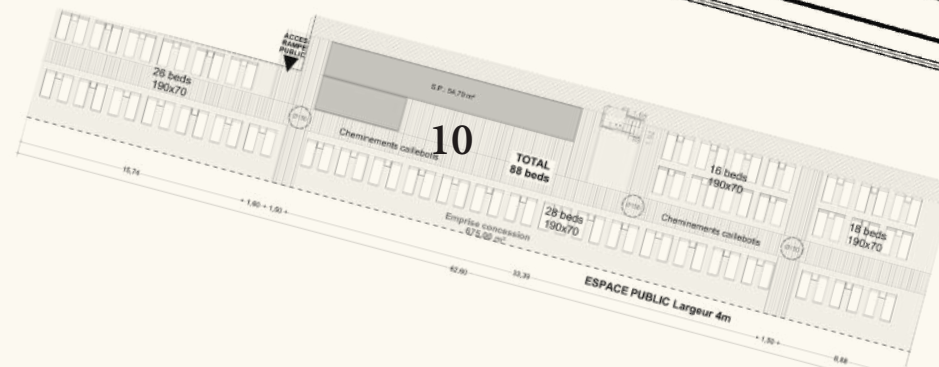


R+1



GROUND FLOOR

BEACH







## ~ Réceptions ~

### LES FORMULES *OUR PACKAGES*

#### 3 pcs

Recommandée pour accompagner un verre d'accueil  
*Recommended to accompany a welcome drink*

#### 6 pcs

(2 salades, 2 pièces froides, 2 pièces chaudes)  
Recommandée pour un cocktail d'accueil de 1 heure  
*Recommended for a 1 hour cocktail reception*

#### 12 pcs

(3 salades, 2 pièces froides, 4 pièces chaudes, 3 pièces sucrées)  
Portions adaptées pour un format cocktail dînatoire  
*Portions adapted for a cocktail party format*

### EXEMPLE DE PIÈCES *SAMPLE PIECES*

#### Salades *Salads*

Salade Grecque (v) *Greek Salad (v)*

Salade de Thon & Avocat *Tuna & Avocado Salad*

#### Mezzés & pièces froides *Mezzés & cold bites*

Ceviche de Loup *Seabass Ceviche*

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

#### Mezzés & pièces chaudes *Mezzés & hot bites*

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

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

#### Pièces sucrées *Sweet bites*

Macarons (v / gf) *Macarons (v / gf)*

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

### ANIMATION CULINAIRE SUR DEMANDE *LIVE STATION ON REQUEST*

Sur demande nous sommes à même de vous proposer des menus personnalisés, halal, végétariens, vegans, sans gluten etc...  
*On request we are able to offer you personalized menus, halal, vegetarian, vegan, gluten free etc...*



## ~ Menu Convivial ~

À PARTIR DE 60€ PP *FROM 60€ PP*

### EXEMPLE DE MENU *SAMPLE MENU*

#### Plateau de Mezzés *Mezzé Platter*

Houmous, Tarama, Tzatziki, Babaganoush *Houmous, taramasolata, tzatziki, babaganoush*

\*\*

#### Ceviche de Bar *Seabass Ceviche*

Avocat, wakame, lait de tigre, piment *Avocado, wakame, tiger milk, red chilli*

\*\*\*\*\*

#### Côte de Boeuf *Rib-Eye Steak*

Pommes de terre au four, champignon portobello, chimichourri,  
sauce champignons ou sauce au poivre

*Baked potato, portobello mushroom, chimichourri, black pepper or mushroom sauce*

\*\*

#### Aubergine Grillée (v) *Grilled Aubergine (v)*

Oignons et poivrons frits, pois chiches, tomate épicée, tahini

*Fried onion and peppers, chickpeas, spicy tomato, tahini*

\*\*\*\*\*

#### Accompagnements *Sides*

Pommes de terre sautées *Triple Cooked Potatoes*

Haricots verts à l'ail *Garlic Green Beans*

\*\*

#### Salade Grecque *Greek Salad*

Feta, tomates cerises, concombre, câpres, huile d'olive,  
oignon rouge, origan, olives de kalamata

*Feta, cherry tomatoes, capers, olive oil, red onion, origano, kalamata olives*

\*\*\*\*\*

#### Assortiment de Desserts *Assortment of Desserts*

Tarte au Citron Meringuée, Croquant au Chocolat, Fruits Frais de Saison

*Lemon meringue tart, chocolate croquant, seasonal fruit*

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

*On request we are able to offer you personalized menus, halal, vegetarian, vegan, gluten free etc...*







## ~ Menu Servi ~

À PARTIR DE 60€ *FROM 60€ PP*

### EXEMPLE DE MENU *SAMPLE MENU*

#### Entrées *Starters*

Pêche enrobée de pastirma, mousse de feta  
*Pastirma, peach, feta cream cheese*

Burrata di Puglia, figues fraîches, jeunes pousses et tomates cerises (v)  
*Burrata di Puglia, fresh figs, baby leaves, cherry tomato (v)*

Crevette black tiger à la vapeur, crème de chou fleur et huile de persil  
*Steamed king tiger prawn, cauliflower custard, parsley oil*

#### Plats *Main Dishes*

Filet de volaille rôtie et maïs doux épicé  
*Roast chicken fillet, spicy sweet corn*

Côte de bœuf, carottes croustillantes glacées et pickles de champignons shimejo  
*Ribeye, glaze crispy carrots, pickled shimeji*

Queue de langouste pochée, sauce beurre et agrumes, spaghetti de courgettes, caviar Ossetra  
*Steamed lobster tail, orange lemon butter sauce, courgette spaghetti, osetra caviar*

#### Dessert *Desserts*

Tarte citron (v)  
*Lemon pie (v)*

Cheesecake à la fraise (v)  
*Strawberry cheesecake (v)*

### SUPPLEMENTS SUR DEMANDE *SUPPLEMENTS ON REQUEST*

Plateau de Mezzés *Mezzé Platter*

Plateau de Fromage *Cheese Platter*

Plateau de Fruits Frais *Fruit Platter*

Sur demande nous sommes à même de vous proposer des menus personnalisés, halal, végétariens, vegans, sans gluten etc...  
*On request we are able to offer you personalized menus, halal, vegetarian, vegan, gluten free etc...*



# ~ Buffet ~

À PARTIR DE 65€ (30 PERSONNES MIN) **FROM 65€ PP (30 PAX MIN)**

## EXEMPLE DE MENU *SAMPLE MENU*

Plateau de Mezzés *Mezzé Platter*  
Houmous, Tarama, Tzatziki, Babaganoush *Houmous, taramasolata, tzatziki, babaganoush*  
\*\*\*

Salade de Taboulé (vg) *Tabbouleh Salad (vg)*  
Salade Grecque (v) *Greek Salad (v)*  
Burrata di Puglia, figues fraîches, jeunes pousses et tomates cerises (v)  
*Burrata di Puglia, fresh figs, baby leaves, cherry tomato (v)*  
\*\*\*

Rouleaux Marocains *Moroccan Rolls*  
Borek d'Épinard (v) *Spinach Borek (v)*  
\*\*\*

Coquelet Entier Grillé (Sauces : Huile à l'Harissa & Citron Tahini) ou Shish de Poulet  
*Grilled Baby Chicken (Sauces : Harissa Oil & Tabini Lemon) or Chicken Shish*  
Epaule d'Agneau (Sauces : Yaourt à la Harissa & Yaourt à l'Ail) ou Shish d'Agneau  
*Roasted Lamb Shoulder (Harissa Yoghurt & Garlic Yoghurt) or Lamb Shish*  
\*\*\*

Cabillaud Doré au Four, Sauce Citron Aneth *Baked Cod, Lemon and Dill Sauce*  
Saumon au Four, Sauce Moutarde de Dijon *Baked Salmon, Dijon Mustard Sauce*  
\*\*\*

Pommes de Terre Sautées (vg) *Triple Fried Potatoes (vg)*  
Riz Noir (vg) *Black Rice (vg)*  
Légumes de Saison (vg) *Seasonal Vegetables (vg)*  
\*\*\*

Plateau de Fromages (v) *Cheese Platter (v)*  
\*\*\*

Tiramisu (v) *Tiramisu (v)*  
Cheesecake à la Fraîse (v) *Strawberry Cheesecake (v)*  
Fruits de Saison (vg) *Fresh Fruit (vg)*  
Mousse Chocolat Avocat (vg) *Chocolate Avocado Mousse (vg)*  
Tarte Citron Meringuée (v) *Lemon Meringue Pie (v)*

Sur demande nous sommes à même de vous proposer des menus personnalisés, halal, végétariens, vegans, sans gluten etc...  
*On request we are able to offer you personalized menus, halal, vegetarian, vegan, gluten free etc...*







## ~ Autres Menus ~

### Brunch

Buffet Brunch à partir de 45€ par personne (possibilité formule brunch + transats)  
*Brunch Buffet from 45€ per person (possibility of brunch formula + sunbeds)*

### Enfant (-12ans) *Children (under 12)*

Menu enfant sur demande *Children's menu on request*

\*\*\*

### Droit de Bouchon & Frais de Couverts

#### *Corkage & Cake Fee*

Droit de Bouchon - 12€ par bouteille de vin et Prosecco et 18€ par bouteille de Champagne  
*Corkage fee - 12€ per bottle of wine and Prosecco and 18€ per bottle of Champagne*

Frais de Couvert - 5€ par personne  
*Cake Fee - 5€ per person*

\*\*\*

### Gâteau d'Anniversaire & Pièce Montée

#### *Birthday & Wedding Cake*

Personnalisation sur demande - à partir de 12€ par personne  
*Customization on request - from 12€ per person*

Sur demande nous sommes à même de vous proposer des menus personnalisés, halal, végétariens, vegans, sans gluten etc...  
*On request we are able to offer you personalized menus, halal, vegetarian, vegan, gluten free etc...*



## - Boissons -

### **Forfait Vins** *Wine Package*

20€ par personne **20€ PP**

1/2 Bouteille de vin (rosé, blanc, rouge) *1/2 bottle wine (rosé, white, red)*  
Eaux filtrées (plates, gazeuses) et café *Filtered water (still, sparkling), coffee*  
Supplément Softs à Discretion 5€ pp *Unlimited soft drinks 5€ pp*

### **Forfait à Discretion (2h)** *Open Bar (2h)*

#### **Classique :**

60€ par personne **60€ PP**

#### **Alcools** *Alcohols*

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

#### **Bières Pressions** *Draft Beer*

Prosecco Riccadonna *Prosecco Riccadonna*

#### **Vins** *Wine*

Softs & Eaux à Discretion *Unlimited Softs Drinks & Water*

Heure Supplémentaire 20€ par personne *Additional Hour 20€ PP*

#### **Champagne Charles Heidsieck Brut :**

Supplément de 10€ par personne *Supplement 10€ PP*

### **Sur Consommation** *On Consumption*

Cocktails Classiques *Classic Cocktails* - 11,5€

Cocktails Signatures *Signature Cocktails* - 13,5€

Vins 32€/bouteille *Wine - 32€/bottle*

Option Vins Premium - Supplément à prévoir *Premium Wine - supplement*

Prosecco Riccadonna 45€/bouteille *Prosecco Riccadonna 45€/bottle*

Champagne Charles Heidsieck 75€/bouteille

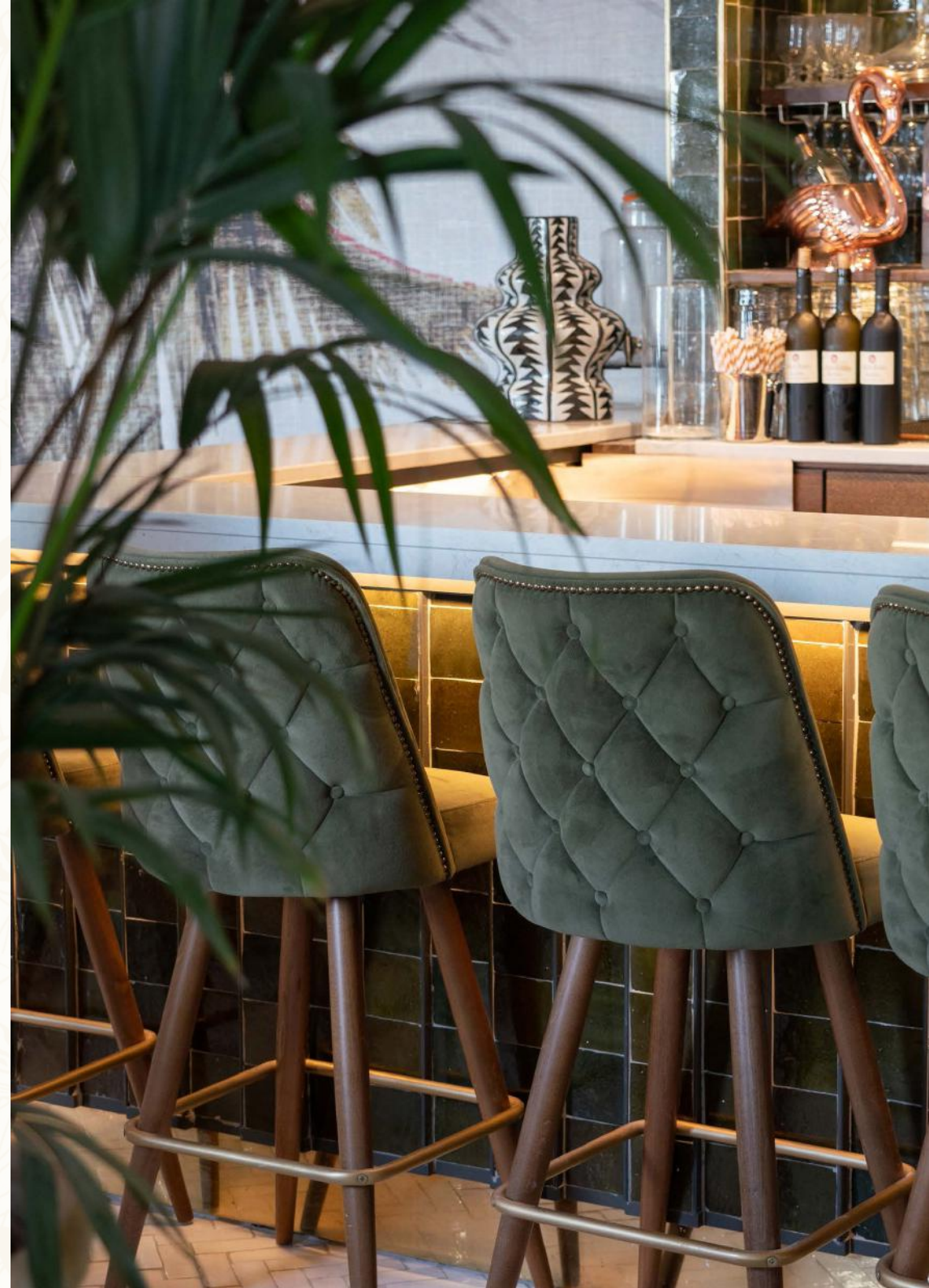
*Champagne Charles Heidsieck 75€/bottle*

#### **Vins Evenementiels** *Event Wines*

rosé *rosé* : HARES, IGP Méditerranée

blanc *white* : LES AMANDIERS, Chardonnay, IGP Pays du Gard

rouge *red* : LES FOUQUIERES, AOP Côtes du Rhône







## ~ Formule Mariage ~

### FORMULE DJUNAH - 115€ par personne

Coupe de Champagne *Champagne Flute*

Menu (en format servi ou convivial) *Seated or Sharing Menu*

Softs à Discretion *Unlimited Soft Drinks*

1/2 bouteille de vin événementiel *1/2 bottle event wine*

Comprend également: *Also includes :*

Dégustation du menu (2 personnes) *Menu tasting for 2*  
Coordination de votre mariage ou événement *Event Manager on site*  
Linge de table *Table linen*

### FORMULE PRESTIGE - 157€ par personne

Vin d'Honneur : 3 pièces cocktail, open bar de Champagne (1 heure)  
*3 canapés, Champagne open bar (1 hour)*

Menu (en format servi ou convivial) avec wedding cake  
*Seated or Sharing Menu with wedding cake*

Softs à Discretion *Unlimited Soft Drinks*

1/2 bouteille de vin événementiel *1/2 bottle event wine*

Comprend également: *Also includes :*

Dégustation du menu (2 personnes) *Menu tasting for 2*  
Coordination de votre mariage ou événement *Event Manager on site*  
Linge de table *Table linen*

### Choix de menu unique pour l'ensemble des convives

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





## Making it Yours

Villa Djunah vous met à disposition une liste exhaustive de partenaires pouvant rajouter une touche en plus lors de votre grand jour.

N'oubliez pas de nous la demander !

*Villa Djunah works with a variety of companies who can design your wedding to your exact specification.*

*Please ask your event planner for our recommended suppliers list to help you add that personal touch to the big day.*







## ~ Forfait d'Etude ~

**DEMI-JOURNÉE - 67€ par personne**

*1/2 Day - 67€ PP*

**Incluant Includes :**

Une Pause Café *Coffee Break*

Déjeuner Corporate (incluant eaux et café)  
*Corporate Lunch (including water & coffee)*

Location de Salle *Room Rental*

**JOURNÉE ENTÈRE - 76€ par personne**

*Full Day - 76€ PP*

**Incluant Includes :**

Une Pause Café *First Coffee Break*

Déjeuner Corporate (incluant eaux et café)  
*Corporate Lunch (including water & coffee)*

Deuxième Pause Café *Second Coffee Break*

Location de Salle *Room Rental*

**AUDIO VISUEL SUR DEMANDE**  
*AUDIO VISUEL ON REQUEST*



## ~ Formule Corporate ~

### DEJEUNER CORPORATE - 62€ par personne *Corporate Lunch - 62€ PP*

#### Incluant *Includes :*

Menu (assortiment de mezzés, plat unique, assortiment de desserts)  
*mezzes to share, plated main course, desserts to share*  
1/3 bouteille de vin événementiel *1/3 event wine*  
Eaux et Café *Filtered water & coffee*

### SOIREE GALA - 94€ par personne *Corporate Gala - 94€ PP*

#### Incluant *Includes :*

Coupe de Champagne *Champagne Flute*  
Menu (assortiment de mezzés, plat unique, assortiment de desserts)  
*mezzes to share, plated main course, desserts to share*  
1/2 bouteille de vin événementiel *1/2 event wine*  
Softs à Discretion *Unlimited Soft Drinks*







## Party On

Tous les événements sont contractés jusqu'à 2h30 du matin mais la fête peut continuer en intérieur jusqu'à 5h du matin sur demande.

La plage doit fermer à minuit et les jardins à 2h du matin.

*All events are contracted until 2:30am but you can keep the party going until 5am indoors on request.*

*Beach must finish at midnight and Gardens at 2am*







# VILLA DJUNAH

RESTAURANT • LOUNGE BAR • GARDENS

Parking Privé - Service voiturier

1 Boulevard Charles Guillaumont  
06160 Juan Les Pins

+33 6 37 73 08 50  
[event@villa-djunah.com](mailto:event@villa-djunah.com)  
[www.villadjunah.com](http://www.villadjunah.com)

