



VILLA DJUNAH

RESTAURANT • GARDENS • BEACH • CLUB

WEDDINGS & EVENTS  
2025-2026



# SOMMAIRE

Introduction .....	3
Nos Atouts .....	4
Nos Espaces .....	5
Tableau Des Capacités .....	6
Apéritif D'accueil .....	7
Nos Menus .....	8
Nos Services .....	9
Nos Formules Boisson .....	10
Formules Clé En Main .....	11
Late Night Closing .....	12
Nous Contacter .....	13

**C**onstruite en 1922, Villa Djunah séduit par son architecture néo-mauresque, audacieuse pour l'époque et inspirée des voyages en Algérie de son propriétaire. Classée monument historique et labellisée 'Patrimoine du XXe siècle', cette demeure iconique est aujourd'hui un lieu où élégance et convivialité se rencontrent sur la Riviera.

Avec ses jardins luxuriants, sa plage privée et l'intérieur de la villa, chaque espace offre un cadre unique pour vos événements, de mariages à dîners d'affaires. Notre chef sublime ces moments avec une cuisine méditerranéenne aux saveurs du Levant. À Villa Djunah, l'histoire et la convivialité transforment chaque instant en un souvenir mémorable.

***B**uilt in the early 1920s, Villa Djunah is located on the scenic seaside road connecting Cannes to Juan-les-Pins. Originally constructed as a private residence, the villa was named 'El Djézair' (Algeria) by its French owner, inspired by his travels. This neo-Moorish architectural gem was listed as a national historic landmark in 1999, celebrated for its unique architectural interest.*

*Today, Villa Djunah stands as a place where elegance and conviviality meet on the Riviera. With its lush gardens, private beach, and refined interiors, it offers a one-of-a-kind setting for events, from weddings to business dinners. Our chef enhances these moments with Mediterranean cuisine infused with the vibrant flavors of the Levant. At Villa Djunah, history and conviviality turn every moment into a cherished memory.*





# NOS ATOUTS

HISTORIQUE

*HISTORICAL VENUE*

~

EMPLACEMENT PRIVILÉGIÉ

*PRIME LOCATION*

~

CADRE ATYPIQUE

*UNIQUE SETTING*

~

POLYVALENCE

*VERSATILITY*

~

VOYAGE GASTRONOMIQUE

*CULINARY JOURNEY*

~

FESTIF

*FESTIVE*

~

SERVICE SUR MESURE

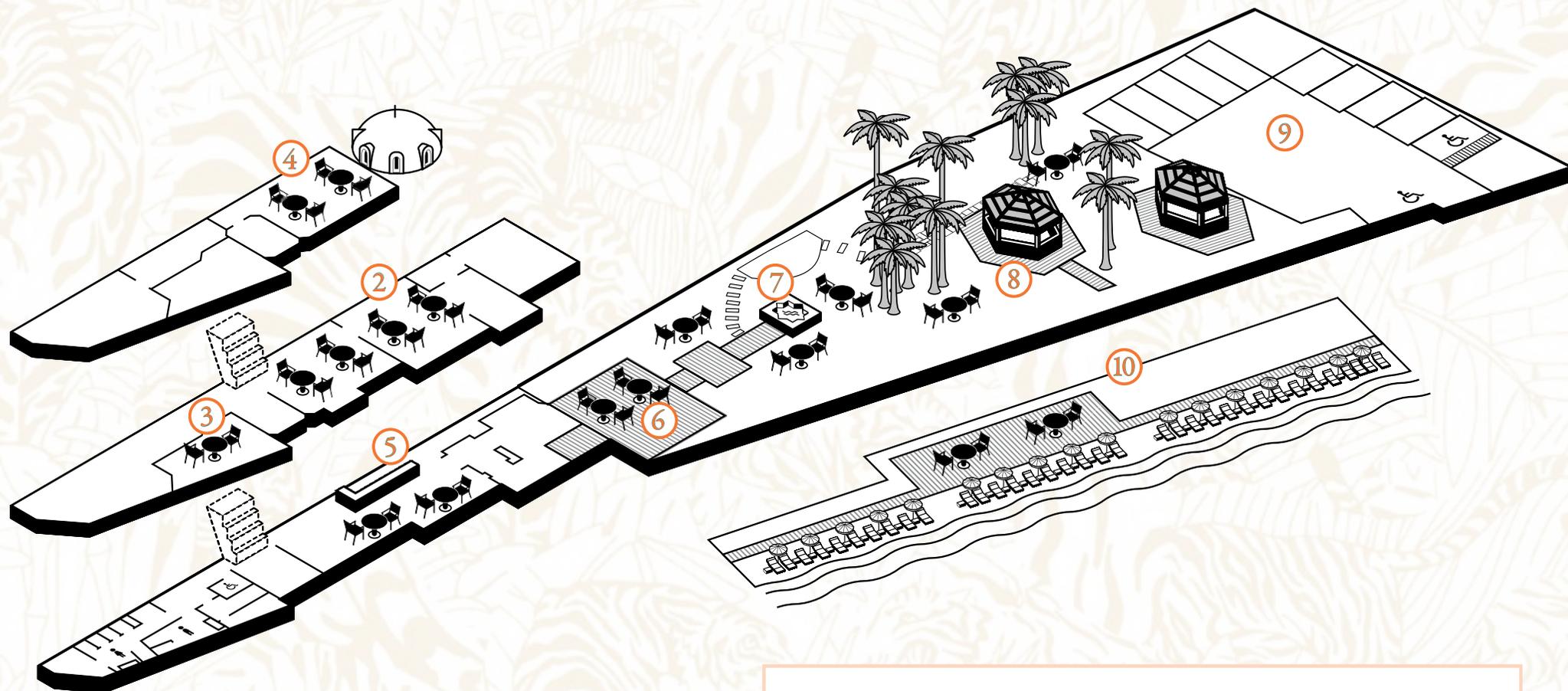
*TAILOR-MADE SERVICE*

~

AMBIANCE UNIQUE

*UNIQUE ATMOSPHERE*

# NOS ESPACES



1. Le Petit Salon (35-45 pax)

2. La Coupole (25-40 pax)

3. La Terrasse Belvédère (15-20 pax)

4. Le Rooftop (30 pax)

5. Le Bar (30-80 pax)

6. La Pergola (70-100 pax)

7. La Fontaine (30-60 pax)

8. Les Jardins (137-200 pax)

9. Le Parking

10. La Plage (150-300 pax)

# TABLEAU DES CAPACITÉS

Espaces	Surface (m <sup>2</sup> )	Cocktail <i>Standing Reception</i>	Repas Assis <i>Seated Dinner</i>	Cérémonie Laïque <i>Wedding Ceremony</i>
<b>ESPACE VILLA INTERIEUR</b>	235	280	170	-
1er Etage	70	100	60	-
La Coupole	32	40	25	-
Le Petit Salon	38	-	-	-
Bar Lounge / Club <sup>1</sup>	85	80	30	-
Pergola (RDC) <sup>2</sup>	80	100	80	-
<b>ESPACE VILLA EXTERIEUR</b>	-	-	-	-
<b>ETAGES</b>	-	-	-	-
Le Rooftop (terrasse R+2)	38	30	30	-
Le Belvedere (terrasse R+1)	22	20	15	-
<b>RDC</b>	1257	300	237	-
Pergola (RDC) <sup>2</sup>	80	100	70/80 <sup>3</sup>	100 assis
La Fontaine <sup>4</sup>	50	60	30	24 assis / 60 debout
Les Jardins <sup>5</sup>	852	200	137	60 assis
Le Parking <sup>6</sup>	270	25 voitures / espace «polyvalent»		
<b>ESPACE PLAGE</b>	-	300	150	-
Pergola (plage) <sup>8</sup>	140	100	80	-
Lounge	70	60	30	-
Pieds dans le sable <sup>7</sup>	110 transats / espace «polyvalent»		150 assis	

1. Exploitation possible jusqu'à 5h (sur demande) 2. Espace extérieur/intérieur. 3. Semi-privatisation extérieur - 70 pax max // Full-privatisation extérieur - 80 pax. 4. Incluse avec la privatisation de la pergola. 5. Possibilité de couvrir 100 places assises avec option tente (sur devis). 6. Possibilité de couvrir et transformer en un espace de jeux / dîner (sur devis). 7. Estimation moyenne sujette à la marée. 8. Mise à disposition d'une tente en cas d'intempéries (voir conditions)





# APÉRITIF D'ACCUEIL

## NOS PIÈCES

Les formules / *Our packages* :

x5 pcs 25€  
x10 pcs 50€

Exemple de pièces / *Sample pieces* :

Salades, Mini poke bowl, Brochettes, Wraps, Rouleaux de printemps,  
Tortillas, Tacos, Sliders, Bouchées Croustillantes ...  
*Salads, Mini Poke Bowls, Skewers, Sliders, Wraps, Spring Rolls, Deep Fried Pieces ...*

Buffets à thème 1 heure dès 15€pp (min. 50 pers.)  
*Display menu 1 Hour from 15€pp (min. 50 pax)*

Plateau de fromages gourmets  
*Gourmet cheese display*

Plateau de charcuteries et pickles  
*Charcuterie and pickles display*

Plateau de crudités / *Crudites display*

Plateau de fruits de mer / *Seafood display*

Plateau de mini desserts / *Mini desserts display*

Plateau de fruits frais / *Fresh fruit display*

## NOS VERRES D'ACCUEIL

1 coupe de Champagne  
*Champagne flute 12,5€*

Cocktails Signatures  
*Signature Cocktails 13,5€*

Cocktails Classiques  
*Classic Cocktails 11,5€*

Open Bar Champagne (1H)  
40€

Autres possibilités sur demande (*More options available on request*)

Sur demande nous vous proposons 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...*

# NOS MENUS

EXEMPLES DE MENU *SAMPLE MENU*

<b>MENU CONVIVIAL</b> (à partir de/from 55€ pp)	<b>MENU 3 PLATS</b> (à partir de/from 65€ pp)	<b>BUFFET</b> (à partir de/from 60€ pp)	<b>COCKTAIL DINATOIRE</b> (à partir de/from 50€ pp)
<p><b>ENTRÉES <i>STARTERS</i></b></p> <p><b>Plateau de Mezzés à partager (D) (S) (VG)</b>  <i>Mezzes platter to share (D) (S) (VG)</i>                      Houmous, tzatziki, fromage feta, olives Kalamata et poivrons rôtis. Servi avec pain pita, huile d'ail et origan <i>Humus, tzatziki, feta cheese, kalamata olives and roast red peppers. Served with pita bread garlic oil and oregano</i></p> <p><b>Salade grecque (VG) (D) (GF)</b>  <i>Greek salad (VG) (D) (GF)</i>                      Tomato ancienne, concombre, fromage feta, olives, oignon rouge, poivrons rouges et jaunes, câpres, origan et huile d'olive extra <i>Heirloom tomato, cucumber, feta cheese, olives, red onion, red and yellow peppers, capers, oregano and extra olive oil</i></p> <p><b>PLATS <i>MAIN DISHES</i></b></p> <p><b>Côte de Boeuf Grillée (D) (GF) (S)</b>  <i>Grilled Ribeye (D) (GF) (S)</i>                      Zaatar, sumac, pommes de terre nouvelles à l'ail et labneh avec chili d'Alep <i>Zaatar, sumac, garlic new potatoes and labneh with Aleppo chili</i></p> <p><b>Épaulé d'agneau lentement cuite (D) (GF) (S)</b>  <i>Slow cooked lamb shoulder (D) (GF) (S)</i>                      Poivre Urfa, yaourt au citron vert, pommes de terre nouvelles au safran et sauce au gras d'agneau <i>Urfa pepper, lime yoghurt, saffron new potatoes and lamb fat sauce</i></p> <p><b>ACCOMPAGNEMENTS <i>SIDES</i></b></p> <p>Légumes grillés et pommes de terre nouvelles à l'ail (L) (VG) (GF)  <i>Grilled vegetables and garlic new potatoes (V) (GF)</i></p> <p><b>DESSERTS</b></p> <p><b>Fruits frais de saison pour la table (V) (GF)</b>  <i>Fresh seasonal fruits for the table (V) (GF)</i></p> <p>(Supplément gâteau sur demande + 14€ la part)  <i>(Cake supplement on request + 14€ per slice)</i></p>	<p><b>ENTRÉES <i>STARTERS</i></b></p> <p>Ceviche de bar avec mangue, avocat, coriandre, lait de tigre et sésame (S) (CE) <i>Sea bass ceviche with mango, avocado, coriander, tiger milk and sesame (S) (CE)</i></p> <p>Crevette géante grillée avec beurre à l'ail, citron vert et chimichurri (C) (SANS GLUTEN) (L) <i>Grilled jumbo prawn with garlic butter, lime and chimichurri (C) (GF) (D)</i></p> <p>Carpaccio de bœuf avec câpres frites, copeaux de parmesan, roquette et oignon mariné (L) <i>Beef carpaccio with fried capers, parmesan flakes, rocket leaves and pickled onion (D)</i></p> <p><b>PLATS <i>MAIN DISHES</i></b></p> <p>Carré d'agneau avec glaçage à la menthe, pommes de terre nouvelles rôties, échalotes et champignons shimeji (SANS GLUTEN) <i>Lamb rack with mint glaze, roasted new potatoes, shallot and shimeji mushroom (GF)</i></p> <p>Bar grillé avec pommes de terre au safran, oignon de printemps grillé et salsa verte (SANS GLUTEN) <i>Grilled sea bass with saffron potatoes, charred spring onion and salsa Verde (GF)</i></p> <p>Filet mignon avec sauce au vin rouge, chou frisé grillé et poireaux (L) <i>Filet mignon with red wine sauce, charred kale and leaks (D)</i></p> <p><b>DESSERTS</b></p> <p>Pavlova avec crème au citron, coulis de baies fraîches (L) (VG) <i>Pavlova with lemon cream, fresh berries coulis (D) (VG)</i></p> <p>Tiramisu avec mascarpone, savoiardi, poudre de cacao et pépites de chocolat (L) (VG) <i>Tiramisu with mascarpone, savoiardi, cacao powder and chocolate chips (D) (VG)</i></p> <p>Profiteroles avec crème pâtissière, noisettes et chocolat fondu (L) (VG) <i>Profiteroles with cream patisserie, hazelnuts and melted chocolate (D) (VG)</i></p>	<p>Mezzé à partager (D) (S) (VG)  <i>Mezzes platter to share (D) (S) (VG)</i>                      Houmous, tzatziki, feta, olives kalamata et poivrons rouges rôtis. Servi avec du pain pita, huile d'olive à l'ail et origan. <i>Humus, tzatziki, feta cheese, kalamata olives and roasted red peppers. Served with pita bread, garlic olive oil and oregano</i></p> <p>Salade grecque (VG) (D) (GF)  <i>Greek salad (VG) (D) (GF)</i>                      Tomates anciennes, concombre, feta, olives, oignon rouge, poivrons rouges et jaunes, câpres, origan et huile d'olive extra vierge. <i>Heirloom tomato, cucumber, feta cheese, olives, red onion, red and yellow peppers, capers, oregano and extra olive oil</i></p> <p>Taboulé (VG) <i>Tabouleh salad (VG)</i>                      Couscous vapeur dans un bouillon de légumes, huile d'olive à l'ail, tomate, poivrons et persil. <i>Steamed couscous in a vegetable broth, garlic olive oil, tomato, bell peppers and parsley</i></p> <p>Salade de pommes de terre (E) (VG)  <i>Potato salad (E) (VG)</i>                      Mayonnaise fermentée, câpres, oignons nouveaux et persil. <i>Fermented mayonnaise, capers, spring onion and parsley</i></p> <p>Poulet désossé grillé au zaatar et sumac (D) (GF) (S)  <i>Grilled deboned chicken with zaatar and sumac (D) (GF) (S)</i></p> <p>Épaulé d'agneau mijotée aux piments urfa et sauce au gras d'agneau (GF) <i>Slow cooked lamb shoulder with urfa pepper and lamb fat sauce (GF)</i></p> <p>Bar grillé au citron et gingembre (GF)  <i>Grilled sea bass with lemon ginger (GF)</i></p> <p>Saumon rôti au citron vert et à l'aneth (GF)  <i>Baked salmon with lime and dill (GF)</i></p> <p>Légumes grillés (V) (GF)  <i>Grilled vegetables (V) (GF)</i></p> <p>Riz basmati aux étoiles de badiane et pois chiches (VG) (GF)  <i>Basmati rice with star anise and chickpeas (VG) (GF)</i></p> <p>Pommes de terre nouvelles à l'ail, sumac et persil (V) (GF)  <i>Garlic new potatoes sumac and parsley (V) (GF)</i></p> <p>Fruits de saison frais (V) (GF)  <i>Fresh seasonal fruits (V) (GF)</i></p> <p>Macarons (VG)  <i>Macarons (VG)</i></p> <p>Supplément Buffet à thème – à partir de 15€ pp (options disponibles en page 7)  <i>Supplement Display Buffet - from 15€ pp (see page 7)</i></p>	<p>x10 pcs 50€                      x15 pcs 70€                      x20 pcs 90€</p> <p>Exemple de pièces / <i>Sample pieces</i> :</p> <p>Salades / <i>Salads</i>                      Mini poke bowls                      Brochettes / <i>Skewers</i>                      Sliders &amp; wraps                      Rouleaux de printemps / <i>Spring rolls</i>                      Tortillas                      Tacos                      Sliders Bouchées Croustillantes  <i>Deep fried pieces</i></p> <p>Buffets à thème 1 heure                      à partir de 15€ pp (min. 50 pers.)  <i>Display menu 1 Hour from 15€ pp (min. 50pax)</i></p> <p>Plateau de fromages gourmets  <i>Gourmet cheese display</i></p> <p>Plateau de charcuteries et pickles  <i>Charcuterie and pickles display</i></p> <p>Plateau de crudités  <i>Crudites display</i></p> <p>Plateau de fruits de mer  <i>Seafood display</i></p> <p>Plateau de mini desserts  <i>Mini desserts display</i></p> <p>Plateau de fruits frais  <i>Fresh fruit display</i></p>

Menu unique imposé pour l'ensemble des convives. Sur demande nous sommes à même de vous proposer des menus personnalisés, halal, végétariens, vegans, sans gluten etc...

*A set menu is imposed for all guests. On request we are able to offer you personalized menus, halal, vegetarian, vegan, gluten free etc...*



# NOS SERVICES ADDITIONNELS

DJ & MUSIQUE LIVE / *DJ & LIVE MUSIC*

~

CLUB

~

VOITURIER / *VALET SERVICE*

~

AUTRE MENUS / *MORE MENUS*

Menu enfant, Brunch ...

*Kids Menu, Brunch ...*

~

TECHNIQUE / *AUDIO VISUAL*

Micro, Sono, TV

*Microphone, Sound, TV*

~

ART DE LA TABLE / *TABLE DECORATION*

N'hésitez pas à nous solliciter pour découvrir  
nos différentes propositions ainsi que  
la liste complète de nos prestataires  
recommandés (photographes, fleuristes, etc.)

*Please reach out to us to discover  
our various proposals, as well as  
the full list of our recommended service providers  
(photographers, florists, etc.).*

## NOS FORMULES BOISSONS

### Forfait Vin / *Wine Package* :

1/2 de vin à partir de 16€ pp / *1/2 bottle of wine from 16€ pp*

Rosé - Hares, Méditerranée IGP

Blanc - Les Amandiers Chardonnay, Vin de Pays du Gard IGP

Rouge - Les Fouquières, Côte du Rhône AOP

### Forfait Vin Premium / *Premium Wine Package* :

1/2 de vin à partir de 30€ pp / *1/2 bottle of wine from 30€ pp*

Rosé - Château St Maur Cru Classé OU Minuty Prestige, AOC Côtes de Provence

Blanc - Les Fumées Blanches, IGP Côte de Gascogne

Rouge - Les Hauts de Cour Montessant, AOC Bordeaux Supérieur

### Forfait Soft à discrétion / *Soft Package* (4H)

À partir de 10€ pp / *from 10€ pp*

#### Softs

Eau filtrée plate & gazeuse / *Filtered still & Sparkling water*

Thé & Café / *Tea & Coffee*

## NOS VERRES D'ACCUEIL

### Open Bar Classic (2h)

à partir de 60€ pp / *from 60€ pp*

Ticket Boissons / *Drink Vouchers*

Enveloppe au Bar / *Envelop at the Bar*

Option Bar Éphémère à l'étage sur demande

*Pop-Up Bar on 1st floor on request*





# FORMULES CLÉ EN MAIN

## FORMULE CLASSIQUE - 130€ par personne

Cocktail d'accueil *Welcome Cocktail*

5 pièces canapés *5 canape pieces*

Menu 3 plats ou convivial *Plated or Sharing Menu*

1/2 bouteille de vin Événementiel *1/2 bottle Event wine*

Softs *Soft Drinks*

## FORMULE PRESTIGE - 205€ par personne

Open Bar Champagne (1H) *Open Bar Champagne (1H)*

5 pièces canapés *5 canape pieces*

Menu Prestige 4 plats *Prestige 4 course menu*

1/2 bouteille de vin Premium *1/2 bottle Premium wine*

Softs *Soft Drinks*

## MARIAGE

Option Gâteau de mariage 14€/pp *Option Wedding Cake 14€/pp*

Option coupe de Champagne pour le dessert 12,5€/pp  
*Option Champagne flute with the dessert 12.5€/pp*

INCLUS / *INCLUDED* :

Dégustation du menu mariage (2 personnes) *Wedding menu tasting for 2*

Coordination de votre mariage ou évènement *Event Manager on site*

Linge de table *Table linen*

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives  
Possibilité d'ouverture en intérieur jusqu'à 5H du matin sur demande

*A set menu is imposed for all guests  
A 5 AM closing is possible inside on request*

# LATE NIGHT CLOSING

Notre plage est ouverte jusqu'à minuit. Toute prolongation jusqu'à 2h est sous réserve d'autorisation exceptionnelle. Une option after-party est possible en intérieur jusqu'à 5h du matin (sur demande).

Nos Jardins sont ouverts jusqu'à minuit. Une option after-party est possible en intérieur jusqu'à 5h du matin (sur demande).

Villa Djunah bénéficie d'une autorisation d'ouverture tardive jusqu'à 5h du matin.

~

*Our beach club is open until midnight. Any extension until 2 AM is subject to exceptional authorization. An after-party option is available indoors until 5 AM (upon request).*

*Our Gardens are open until midnight. An after-party option is available indoors until 5 AM (upon request).*

*Villa Djunah has an extended opening authorization until 5 AM.*





# VILLA DJUNAH

RESTAURANT • GARDENS • BEACH • CLUB

Parking Privé - Service voiturier

1 Boulevard Charles Guillaumont  
06160 Antibes 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)

