



VILLA DJUNAH

RESTAURANT • GARDENS • BEACH • CLUB

WEDDINGS & EVENTS  
2026-2027



# 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

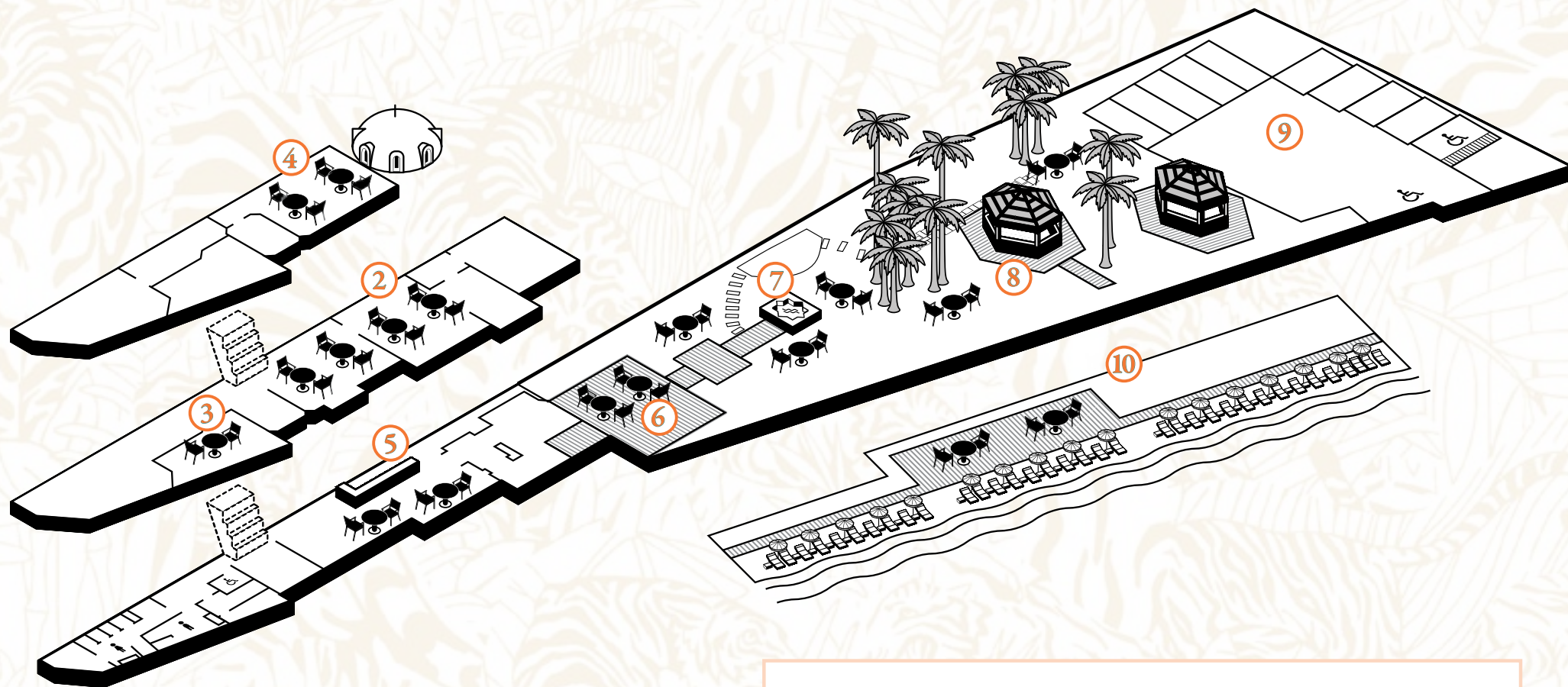




# NOS ATOUTS

- 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)        | 6. La Pergola (70-100 pax)   |
| 2. La Coupole (25-40 pax)            | 7. La Fontaine (30-60 pax)   |
| 3. La Terrasse Belvédère (15-20 pax) | 8. Les Jardins (137-200 pax) |
| 4. Le Rooftop (30 pax)               | 9. Le Parking                |
| 5. Le Bar (30-80 pax)                | 10. La Plage (150-300 pax)   |

# TABLEAU DES CAPACITÉS

Espaces	Surface (m <sup>2</sup> )	Cocktail Standing Reception	Repas Assis Seated Dinner	Cérémonie Laïque Wedding Ceremony
<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€

Exemple de pièces / **Sample pieces :**

**Street food**

Tacos au faux filet, cabillaud, ou végétarien

Sirloin steak tacos, cod tacos, or vegetarian tacos

**Pièces Fraicheurs & Salades / Fresh Bites & Salads**

Duo de quinoa, Salade de lentilles, Salade de pâtes, Salade de poulpe,

Salade grecque, Salade veggie...

Quinoa duo, lentil salad, pasta salad, octopus salad,

Greek salad, veggie salad, and more

**Signatures Mer / Sea Signatures**

Ceviche de maigre & loup, Tartare de thon, Brochette crevettes,

Verrine guacamole, Wrap crabe

Meagre and sea bass ceviche, tuna tartare, shrimp skewers,

Guacamole verrines, crab wraps

**Signatures Terre / Land Signatures**

Mini pastilla, Boulettes de boeuf, Emincée de boeur,

Galette de maïs, Crème brûlée foie gras

Mini pastilla, beef meatballs, sliced beef,

Corn cakes, foie gras crème brûlée

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**

MENU CONVIVIAL (à partir de/from 55€ pp)	MENU 3 PLATS (à partir de/from 65€ pp)	BUFFET (à partir de/from 60€ pp)	COCKTAIL DINATOIRE (à partir de/from 50€ pp)
<p><b>ENTRÉES STARTERS</b></p> <p>Plateau de Mezzés à partager (D) (S) (VG) Mezzes platter to share (D) (S) (VG) Babaganoush, houmous, tchoutchouka &amp; pain pita Babaganoush, houmous, tchoutchouka &amp; pain pita</p> <p>Salade grecque (VG) (D) (GF) Greek salad (VG) (D) (GF) Tomate ancienne, concombre, fromage feta, olives, oignon rouge, poivrons rouges et jaunes, câpres, origan et huile d'olive extra Heirlooms tomato, cucumber, feta cheese, olives, red onion, red and yellow peppers, capers, oregano and extra olive oil</p> <p><b>PLATS MAIN DISHES</b></p> <p>Filet de loup, pistou, quinoa &amp; légumes (F,GF) Sea bass fillet, pistou, quinoa &amp; vegetables</p> <p>Faux-filet de boeuf, chimichurri, pommes grenailles &amp; légumes (GF) (H) Beef sirloin, chimichurri, baby potatoes &amp; vegetables</p> <p>Agneau mijoté aux épices douces, boulgour &amp; légumes rôtis (GF)(H)(GL) Slow-cooked lamb, mild spices, bulgur &amp; roasted vegetables</p> <p>Quinoa gourmand, légumes rôtis &amp; fruits secs (option végétarienne / vegan sur demande) (FS, VG, GF) Warm quinoa, roasted vegetables &amp; dried fruits (vegetarian / vegan option on request)</p> <p><b>DESSERTS</b></p> <p>Planche Pain perdu, moelleux chocolat, macarons, yaourt grec, miel, sirop d'érable (GL, LA, CE, FS) Sharing board French toast, chocolate fondant, macarons, Greek yogurt, honey &amp; maple syrup</p> <p>(Gâteau sur demande + 14€ la part) (Cake on request + 14€ per slice)</p>	<p><b>ENTRÉES STARTERS</b></p> <p>Galantine d'aubergine, chèvre frais &amp; tomates confites, maghmour tiède, mini pita (GL, LA) Eggplant terrine, fresh goat cheese &amp; confit tomatoes, warm maghmour, mini pita</p> <p>Tarte fine de légumes confits, huile parfumée au curcuma, citron confit (GL) Fine tart of slow-cooked vegetables, turmeric-infused oil, preserved lemon</p> <p>Ceviche de maigre &amp; loup, lait de coco, gingembre &amp; agrumes, tartare d'algues, vinaigre de mangue &amp; poivre de Timut (F) Ceviche of meagre and sea bass, coconut milk, ginger &amp; citrus, seaweed tartare, mango vinegar &amp; Timut pepper</p> <p><b>PLATS MAIN DISHES</b></p> <p>Agneau confit, aubergine fondante, jus parfumé aux épices douces (H, LA, OE) Slow-cooked lamb, tender eggplant, gently spiced jus</p> <p>Soufflé de loup, pétoncles façon marinière, poireaux fondants à la crème &amp; écrasée de pommes de terre (F, CR, LA, CE) Sea bass soufflé, marinière-style scallops, creamy leeks &amp; crushed potatoes</p> <p>Veau rôti, jus aux morilles, gratin dauphinois à la truffe (LA, GL) Roasted veal, morel jus, truffle dauphinois (LA, GL)</p> <p><b>DESSERTS</b></p> <p>Dôme chocolat glacé, fève tonka (LA, CE) Chocolate ice dome, tonka bean</p> <p>Soufflé glacé exotique, coco &amp; citron vert (LA, CE) Exotic frozen soufflé, coconut &amp; lime</p> <p>Tarte citron revisitée (GL, LA, CE) Deconstructed lemon tart</p>	<p><b>SALADES SALADS</b></p> <p>Salade de magret de canard, artichauts &amp; pois chiches, vinaigrette au miel (GF) Duck breast salad with artichoke, chickpeas, and a honey vinaigrette in french</p> <p>Salade nordique au saumon Orge, saumon, légumes croquants, herbes fraîches, citron (GL, F) Nordic salmon salad Barley, salmon, vegetables, fresh herbs &amp; lemon dressing</p> <p>Taboulé aux herbes fraîches &amp; citron Semoule, tomates, herbes &amp; agrumes (GL) Fresh herb tabbouleh Semolina, tomatoes, herbs &amp; citrus</p> <p><b>PLATS FROIDS COLD DISHES</b></p> <p>Roast beef tranché (H) Sliced roast beef (H)</p> <p>Boulettes de boeuf aux épices douces (GL, OE)(H) Beef meatballs, mild spices</p> <p>Turban de sole (F, OE, LA) Sole roulade</p> <p><b>PLATS CHAUDS HOT DISHES</b></p> <p>Faux-filet grillé (H) Grilled sirloin steak</p> <p>Dos de saumon rôti (F) Roasted salmon fillet</p> <p>Dos de colin rôti, câpres, citron, herbes fraîches (F) Roasted hake, capers &amp; lemon, fresh herbs</p> <p><b>ACCOMPAGNEMENTS / SLIDES</b></p> <p>Pommes grenailles au four (GF, VG) Roasted Baby Potatoes</p> <p>Maïs grillé en épi (GF, VG) Grilled Corn on the Cob</p> <p><b>SAUCES MAISON</b></p> <p>Tartare / Aioli / Mayonnaise / Béarnaise / Chimichurri / Maghmour / Yaourt &amp; citron</p> <p><b>DESSERTS</b></p> <p>Tiramisu (GL, LA, OE)</p> <p>Biscuit roulé aux fruits (GL, OE, LA) Fruit Swiss Roll</p> <p>Feuillantine chocolat (GL, LA, FS, OE) Chocolate Feuilletine</p>	<p>x10 pcs 45€ + buffet à thème x16 pcs 50€ x20 pcs 60€ x22 pcs 65€</p> <p>Exemple de pièces / Sample pieces :</p> <p>Brochette tomate cerise &amp; mozzarella (LA) Cherry tomato &amp; mozzarella skewer</p> <p>Mini club sandwich avocat &amp; saumon, pain tricolore (GL, F) Mini avocado &amp; salmon club sandwich</p> <p>Verrine de tzatziki &amp; pita zaatar (LA, GL, SE) Tzatziki verrine &amp; zaatar pita</p> <p>Samosas au boeuf / poulet / légumes (GL) Beef / chicken / vegetable samosas</p> <p>Nem de volaille Chicken Springroll</p> <p>Tacos au faux-filet &amp; chimichurri (GL) Beef tacos with chimichurri</p> <p>Salade de lentilles vertes &amp; corail (GF, VG) Green &amp; coral lentil salad</p> <p>Salade grecque (LA) Greek salad</p> <p>Tartare de thon au yuzu (F) Tuna tartare with yuzu</p> <p>Pétoncles marinés au citron vert (CR) Lime-marinated bay scallops</p> <p>Boulettes de boeuf épicées, sauce relevée (GL, OE) Spiced beef meatballs, spicy sauce</p> <p>Mini tartelette citron meringuée (GL, LA, CE) Mini lemon meringue tart</p> <p>Buffets à thème 1 heure à partir de 15€ pp Display menu 1 Hour from 15€ pp</p> <p>Plateau de fromages gourmets Gourmet cheese display</p> <p>Plateau de charcuteries et pickles Charcuterie and pickles display</p> <p>Plateau de crudités Crudites display</p> <p>Assortiment de Mézézés Mezzes Selection</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 Ephémère 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 flûte 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 2AM 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)

