



TRAITEUR

DISC JOCKEY

PHOTOGRAPHE

EVENT PLANNER





Un immense merci à nos clients pour leur confiance et leur soutien, qui nous ont permis de devenir le mieux noté du Sud-Est de la France.

NOTÉ **5/5** SUR PLUS DE **550 AVIS**.



Plongez dans ce guide enchanté, conçu pour transformer votre mariage en une journée magique et féerique.

Chez Best Events, un chargé de projet dédié sera à vos côtés, du premier rêve à la dernière danse, veillant à ce que chaque instant soit parfait.

Au fil des pages, découvrez notre accompagnement pas à pas pour composer le repas qui ravira vos convives. Vous y trouverez également nos DJ, photographes et une sélection d'options pensées pour simplifier l'organisation de votre grand jour.

Votre journée de rêve,

Offre clefs en main, zéro stress, on s'occupe de tout !
Guidés par un chargé de projet dédié à votre disposition

Votre menu,

Citronnade & orangeade
Deux Cocktails aux choix
Dix pièces apéritives
Deux animations apéritives
Entrée(s)
Plat
Ardoise de fromages
Farandole de desserts
Café / thé
Eaux & softs à volonté

Ce qui vous est offert,

Mobilier de buffet nappé
Mise en place de votre décoration sur table
Nappes (1 pour 8 personnes) & serviettes en coton
Vaisselle, verrerie & couverts
Pains & glaçons
Machine à café
3 mange-debout
10 heures de service inclus
Frais de bouchons
Frais kilométrique dans le Var
Rendez-vous client
Sourire & sympathie

Tarifs 2025

Tarifs 2026

	60 pax ou moins	60 pax et plus	60 pax ou moins	60 pax et plus
ASSIETTE	7794€	139.90€	8394€	144.90€

Les Aperitifs

Les Fraîcheurs,

- Bille de melon, mozzarella & jambon sec ✂️ ♥
- Sucette de concombre au saumon fumé ✂️
- Sucette de tomate cerise & sésame ✂️ ✓
- Bouchée printanière aux morilles ✂️ ✓
- Pic de melon & chèvre ✂️ ✓
- Fleur de fromage ✂️ ♥ ✓
- Verrine croquante de carotte ail & fines herbes ✂️ ♥ ✓
- Verrine fraîcheur de concombre, crème de fromage ✂️ ♥ ✓
- Verrine onctueuse de betterave ail & fines herbes ✂️ ♥ ✓
- Cube de pastèque & vinaigre balsamique ✓
- Concombre, fromage frais & Gambas
- Fontu, mousse de chèvre & noix ✓
- Pic de Fontu & abricot sec ✓
- Sushi avocat concombre cheese crem ✓
- Sushi saumon gravlax ail et fines herbes

Les Copieux,

- Cake méditerranéen (olives & herbes de Provence) ✓
- Madeleine Ibérique (chorizo emmental) ♥
- Toast chèvre miel sur pain aux noix ✓
- Empanadas Argentin (bœuf)
- Empanadas aux légumes ✓
- Profiterole de saumon fumé ♥
- Cake au saumon
- Arranchini façon cordon bleu à la française ♥
- Arranchini végétarien curry ✓
- Croissant pizza au saumon, crème et aneth
- Reine blanche en Calzone
- Mini pizza tomate pesto ✓ ♥

Les Wraps,

- Saumon fumé
- ✓ Végétarien
- ♥ Indian chicken curry

Les Tartinables,

- Accompagnées de ses pièces boulangères
- ✓ Caviar de tomates
- ✓ Bar à tapenades verte & noire
- Anchoïoli made in Best Events
- Guacamole
- ✓ Houmous de concombre
- ✓ Ricotta truffée

Les Canapés,

- ♥ Blini ail & fines herbes au saumon fumé
- ♥ Foie gras sur pain épices figues & oignons
- ✂️ Magret fumé, bille de melon & ciboulette
- Mousse de foie aux amandes
- ♥ Mousse de chèvre & abricot sec
- ♥ Oeufs brouillés à la truffe
- ✓ Blini ail & fines herbes
- Blini guacamole, saumon curry
- ♥ Blini guacamole, crevette curry
- Blini chorizo à la crème de fromage



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



COUP DE CŒUR

Les Animations



Foie gras poêlé sur pain d'épices & gelée d'hibiscus ♥



Saumon Gravlax sur pain de seigle (à partir de 80 pax)



Atelier bruschettas ♥ 🌱



Brochettes ananas, gambas, chorizo 🌾



Plancha gambas/St Jacques au vinaigre balsamique 🌾



Brochettes de canard & ses pommes glacées au miel 🌾



Madame croque Monsieur (poulet, porc ou végétarien) 🌱



Découpe de jambon Ibérique (à partir de 80 pax)



Atelier Raclette 🌾



Mini burgers (au choix) ; ♥
- hamburger à l'américaine
- foie gras
- des Iles (banane plantain)
- à la Française (façon Rossini)



Wok de légumes 🌱 🌱



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



COUP DE CŒUR



SALADE GOURMANDE

Les Entrées

Vous venez d'entrer en salle. L'ensemble de vos invités vous ont accueilli sous une magnifique haie d'honneur. Maintenant que vous êtes bien installés, nous pouvons passer à l'entrée. Pour cela, deux formats s'offrent à vous, le buffet ou l'assiette.

Pour vous qui avez choisi seulement 10 pièces à l'apéritif, choisissez votre entrée, en buffet (4 au choix) ou à l'assiette (1 au choix), chaude ou froide, régalez vous.



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



COUP DE CŒUR

Nos sélections en buffet,

- Plateau de saumon fumé ✂
- Salade césar à l'indienne ♥ ✂
- Duo de tomates & buffalo ☑
- La sélection du charcutier ♥
- Salade d'endives au roquefort & noix ✂ ☑
- Melon & jambon cru ✂
- Mélange gourmand aux saveurs d'Orient ♥ ✂ ☑

Nos sélections à l'assiette,

Le Froid,

- ♥ Salade gourmande (wrap, avocat, magret fumé & toast de foie gras)
 - ☑ Salade de chèvre chaud & miel de Provence
 - ♥ Burger de foie gras & pain d'épices
- ✂ ♥ Salade fraîcheur (wrap, saumon fumé, crevette, avocat & tomate)
 - ☑ Salade douceur (poire rôtie, roquefort & noix)

Le Chaud,

- ♥ Cassolette de St Jacques en dôme surprise
 - ☑ Velouté d'asperges à la truffe

Salade chèvre chaud





Tournedos de boeuf

Les Plats

Nos sélections en buffet,

au choix, accompagnés de pommes de terres grenailles et ratatouille

- Plancha Terre & Mer 🌿

Brochette de volaille, gambas/St Jacques, côte de bœuf charolaise, magret de canard.

- Viande à la broche (+6.90€/pers) ♥

Viande au choix : Agneau, porcelet farci, jambon ou poulet.

Nos sélections à l'assiette,

avec accompagnements & sauces au choix

La Terre,

Suprême de volaille 🌿

Carré d'agneau des Alpes 🌿

Magret façon Rossini ♥

Caneton au miel de lavande citron 🌿

Médaille de veau 🌿

Tournedos de Bœuf ♥

La Mer,

♥ 🌿 Filet de saumon à la plancha

🌿 Daurade en écailles de courgettes

🌿 Paupiettes de sole & Saint-Jacques

Accompagnements au choix,

Rose du Dauphiné ✂️❤️🍷

Bayaldi de légumes ✂️🍷🍷

Pâtes fraîches 🍷

Riz de Camargue ✂️🍷

Pommes fondantes ✂️🍷

Ratatouille à la Française ✂️🍷

Lasagnes vegan ✂️🍷

Sauce au choix,

Morilles

Girolles

Sauce crème

Cèpes

Vallée d'auge

Crème de truffe

Les végétariens,

Ravioles à la truffe et sa crème de parmesan 🍷

Moussaka 🍷

Bourguignon de céleris carottes et pommes de terre 🍷

Tartiflette 🍷



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



COUP DE CŒUR



Fromages

ARDOISE DE FROMAGES REGIONAUX

Fontu

Tomé d'Izoard

Tomé des bergers

Bleu du Queyras

Fromage de chèvre

Farandole de desserts

1 pièce de mariage au choix + mignardises et macarons
+ fruits sculptés ou fontaine de chocolat

Les pièces de mariage,

Wedding cake

Cascade d'entremets

Pièce montée de choux (*deux choux par personne*)

Les gourmandises,

Fruits sculptés

Fontaine de chocolat, avec bonbons & fruits

Les Animations,

Animation de fin de soirée 100
pièces pour 490€TTC

Les Sucrées,

Pop Corn

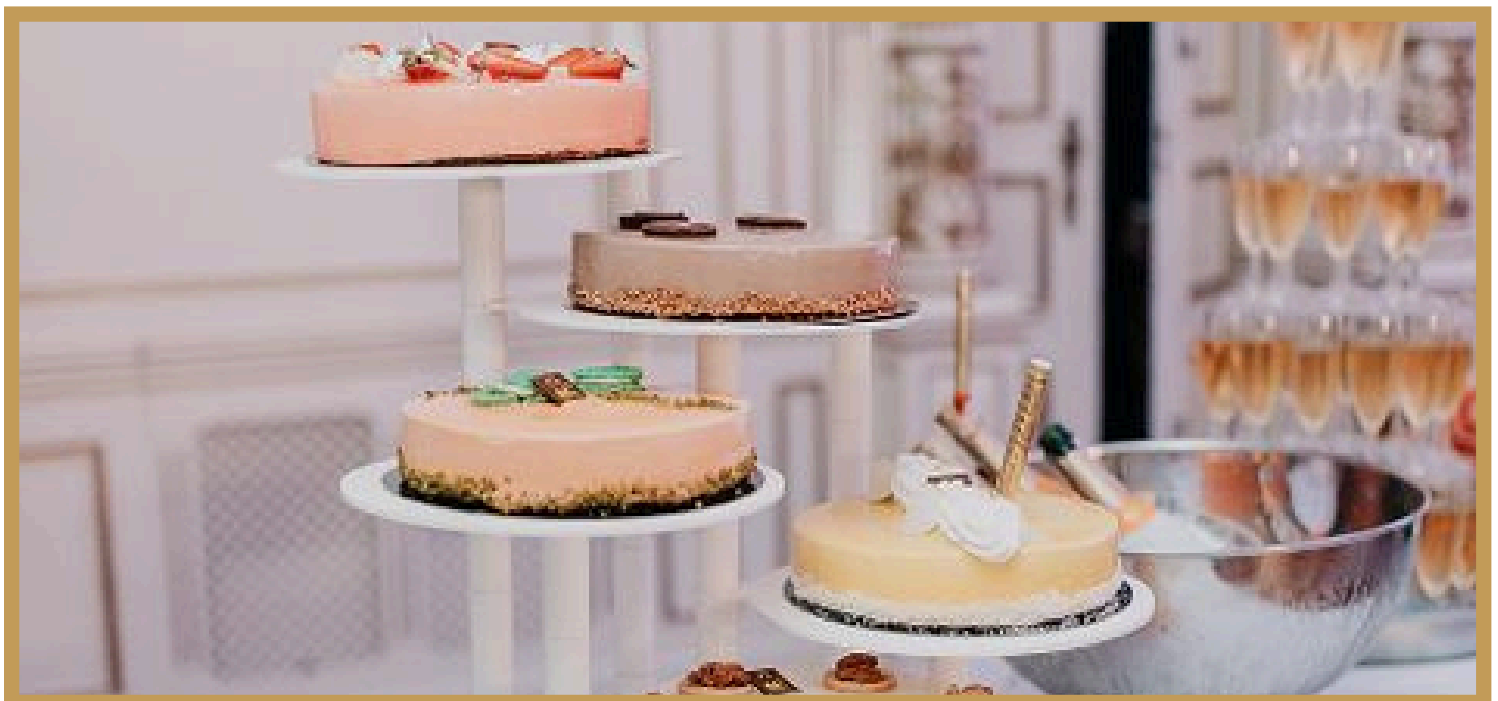
Ice Roll avec topping

Barbe à Papa

Les Salées,

Mini Burger

Madame croque Monsieur





Nos desserts et gourmandises sont toutes réalisées par notre Maître Pâtissier :

M. Pezzulli Mikael.





Nos boissons a la carte,

Nos champagnes,

Bouteille de 75cl

Jeeper - Le Brut	39.90 € TTC
Jeeper - Le Rosé	59.90 € TTC
Jeeper - Le Blanc	49.90 € TTC

Nos vins,

Bouteille de 75cl, Côte de Provence,

Château Lauzade - Le Rouge	14.90 € TTC
Château Lauzade - Le Rosé	14.90 € TTC
Château Lauzade - Le Blanc	14.90 € TTC
Domaine de Marchandise - Le Rouge	14.90 € TTC
Domaine de Marchandise - Le Rosé	14.90 € TTC
Domaine de la Bouverie - Le Rouge	14.90 € TTC
Domaine de la Bouverie - Le Rosé	14.90 € TTC
Domaine de la Bouverie - Le Blanc	14.90 € TTC



Les petits plus

Menus Enfants & Prestataires (*Enfants de moins de 12 ans*)

28.90 € TTC / Personne

Invité supplémentaire au vin d'honneur

24.90 € TTC / Personne

Repas d'avant Mariage

Sur demande

Organisation de votre Mariage

Sur demande

Pack Bar de fin de soirée : *Get 27 (7ocl), Rhum ambré, Captain Morgan (7ocl), Vodka Black, Eristoff (7ocl), Whisky; Clan Campbell (7ocl), Jager (7ocl), Red bull (24x25cl), Eau Voss plate x12, Eau Voss gazeuse x6, Ice Tea x2, Orangina x1, Oasis x1, Jus de fruits (pomme, multifruit & ananas x9L), 200 Gobelets en carton*

490 € TTC

Ambiances & décorations

Décoration de votre lieu de réception

Sur demande

Mange debout & housse

19.90 € TTC / Unité

Mange debout lumineux

24.90 € TTC / Unité

Table ronde (180cm)

15.00 € TTC / Unité

Chaise

6.00 € TTC / Unité



Brunch sans service

Cette formule est préparée sur place en fin de prestation par nos cuisiniers et dressée sur plateaux jetables. Offre sans service ni vaisselle.

PLATEAUX EN BUFFET

Tomates mozzarella
Salade César
Charcuterie
Fromages régionaux
(Tome d'Izoard, Tome des bergers,
Tome caprinite, bleu du Queyras,
Fontu)

DESSERT

Tarte multifruit

29,90€ TTC



Brunch avec service

Cette prestation inclut : 1 cuisinier, 1 Serveur, Mobilier de buffet, Plat en self service, Service et déplacement (Var) à partir de 40 personnes

PETIT DÉJEUNER

2 minis viennoiseries/personne
(Croissants, pains au chocolat,
brioches au sucre, pains aux raisins)
Pains confitures

2 ANIMATIONS

1 animation oeuf/bacon/saucisse
1 mini burger

4 PLATEAUX EN BUFFET

Melon/ jambon cru
Salade César
Charcuterie
Fromages régionaux
(Tome d'Izoard, Tome des bergers,
Tome caprinite, bleu du Queyras, Fontu)

BOISSONS

Eaux (plate & gazeuse)
Jus de fruits (100% teneur en fruits)
Café & Thé

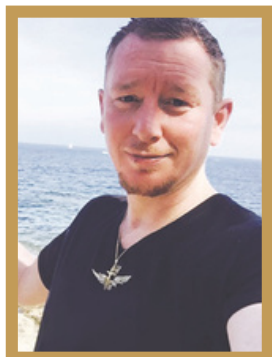
44,90€ TTC

A partir de 40 personnes



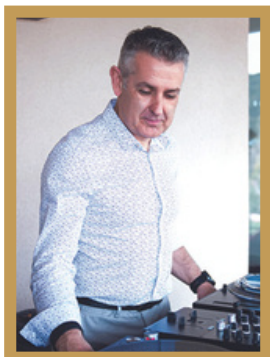
Dj's & Musiciens

Un véritable conte de fée s'accompagne de musique, régalez vous avec nos Dj.



ÉRIC
DJ

1.790€ TTC



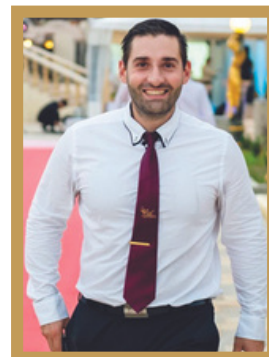
ANTHONY
DJ

1.790€ TTC



KEVIN
DJ

1.790€ TTC



ROBIN
DJ &
Producer

2.490€ TTC

Contenu de nos offres Dj

RDV Organisation
Playlist sur mesure
Animations & jeux
Micros HF sans fil
Jeux de lumières

Sonorisation vin d'honneur
Vidéoprojecteur avec écran
Sonorisation Intérieur & Extérieur
DJ sans limite horaire



Josef
Saxophoniste

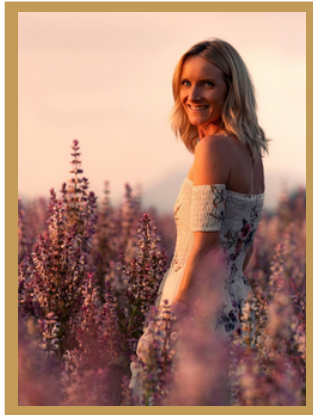
sur devis



Sébastien
Chanteur & Guitariste

sur devis

Photographies



Marayon photography
06 29 47 53 77



Isabelle Henrio
07 67 58 11 87



Florence Martin
06 34 87 87 72



Nathalie Nencioni
06 20 61 38 31

Videastes



Steven Michaud
06 42 24 36 00

Photobooths



Photobooth classique
490 € TTC

Photobooth miroir
690 € TTC



Contenu de l'offre Photobooth,

- Mise en place par nos équipes et maintenance toute la soirée.
- Borne photo dernière génération avec appareil photo ultra haute résolution.
- Template et fond d'écran personnalisés conçus aux couleurs de votre évènement.
- Impression haute résolution sur papier professionnel en quelques secondes.
- La borne à Selfie 400 photos mise à disposition lors de notre prestation traiteur ou Dj.
- L'ensemble de vos photos envoyées par wetransfert.

424 AVENUE DE L'EUROPE,
83300 DRAGUIGNAN
CONTACT@BEST-EVENTS.FR



**VOUS DÉSIREZ DE L'AIDE POUR LA
COMPOSITION DE VOTRE MENU ?**

CONTACTEZ-NOUS, **06 64 86 18 08**