

Party's

2024/2025


Best
EVENTS





Merci à nos clients de nous avoir fait devenir le traiteur le plus
recommandé et le mieux noté du sud est de la France.

NOTÉ 5/5 SUR PLUS DE 550 AVIS.





NOTRE HISTOIRE,

Traiteur événementiel depuis 2016, Best Events est devenu le traiteur n°1, le plus recommandé et le mieux noté dans le Sud-Est de la France. Une cuisine artisanale avec des produits frais, régionaux, bio et de qualité.

Nous intervenons sur l'ensemble de la région PACA pour tous types d'événements : mariages, baptêmes, anniversaires, comités d'entreprises ...

Soucieux de vous satisfaire, nous sommes à votre disposition et mettons tout en œuvre pour répondre à vos attentes. Nous vous proposons une organisation clé en main : Service traiteur haut de gamme, les meilleurs des DJ's, des animations de qualité et un large choix de lieux idylliques.

Best Events saura vous accompagner à travers vos envies tout en respectant votre budget.

« Votre satisfaction, notre plus grande réussite »



Mariage

PIÈCES APÉRITIVES

Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream   
Verrine onctueuse fleurie de betterave ail & fines herbes   
Verrine croquante de carotte ail & fines herbes   
Blini ail & fines herbes au saumon fumé
Blini guacamole & crevette 
Concombre fromage frais & gambas 
Wrap poulet curry 
Profiterole de saumon
Bille de melon, mozzarella & jambon cru
Foie gras sur pain d'épices, figue & oignon 
Fleur de fromage 
Empanadas aux légumes 
Cake chorizo
Bar à tapenades verte et noire 

TAPAS

Plateau de charcuterie
Plateau de saumon
Plateau de fromages 

DESSERT

Wedding Cake

Anniversaire, Baptême..

PIÈCES APÉRITIVES

Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream   
Verrine onctueuse fleurie de betterave ail & fines herbes   
Verrine croquante de carotte ail & fines herbes   
Blini chorizo
Blini guacamole & crevette 
Concombre fromage frais & gambas 
Wrap végétarien 
Canapé mousse de foie aux amandes 
Cake aux olives
Fontu mousse de chèvre et noix
Fleur de fromage 
Empanadas argentin
Toast chèvre - miel
Bar à tapenades verte et noire 

TAPAS

Plateau de charcuterie
Plateau de fromages 

DESSERT

Pièce Montée ou Number cake

Tarifs sur devis



Buffet

moins de 50
pers tarif forfaitaire

51-100
pers

101-200
pers

> 200
pers

PLAT UNIQUE Couscous à l'agneau/merguez ou poulet/merguez Paëlla Aïoli	950€ TTC	19€ TTC	17€ TTC	14.90€ TTC
PLANCHA TERRE & MER Brochettes : bœuf, volaille, Gambas/St Jacques. Accompagnées de pommes de terre grenailles & ratatouille à la française	1150€ TTC	23€ TTC	22€ TTC	20€ TTC
VIANDE À LA BROCHE Viandes au choix : agneau, jambon, porcelet, poulet Accompagnées de pommes de terre grenailles & ratatouille à la française	1500€ TTC	27€ TTC	24€ TTC	22€ TTC
BRASERO LIVE Chipolatas, merguez, brochettes de bœuf Magret de canard, côte de bœuf Accompagnées de pommes de terre grenailles & ratatouille à la française	1500€ TTC	27€ TTC	24€ TTC	22€ TTC

OPTIONS : VAISSELLE/VERRERIE, 7€ TTC/PERS.

DESSERT, BOISSON (SUR DEMANDE)

Cette prestation inclut : Mobilier de buffet, Plat servi en self service



Notre chef à votre disposition



Offre sans service

PIÈCES APÉRITIVES

- Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream ♥️ 🌱 🌾
- Verrine onctueuse fleurie de betterave ail & fines herbes ♥️ 🌱 🌾
- Verrine croquante de carotte ail & fines herbes ♥️ 🌱 🌾
- Blini ail & fines herbes
- Blini guacamole & crevette ♥️
- Wrap végétarien 🌱
- Profiterole de saumon ♥️
- Bille de melon, mozzarella & jambon cru
- Fleur de fromage
- Empanadas aux légumes 🌱
- Cake chorizo
- Bar à tapenades verte & noire 🌾

PLAT

- Plancha Terre & Mer : bœuf, volaille et Gambas/St Jacques
(3 brochettes par personne)
- Accompagnées de pommes grenailles & ratatouille à la française

FROMAGE

- Ardoise de fromages régionaux

DESSERT

- Mignardises et Macarons

**Cette prestation inclut un cuisinier sur place, la vaisselle et plat chaud.
Servi en self service**



Tarifs sur devis



Cocktail Brasero Live

PIÈCES FROIDES

- Verrine croquante fleurie de carotte ail & fines herbes   
- Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream   
- Verrine onctueuse fleurie de betterave ail et fines herbes   
- Fleur du fromager   
- Blini saumon ail et fines herbes 
- Bar à tapenades verte & noire
- Wrap végétarien 
- Canapé mousse de foie aux amandes 

ANIMATIONS BRASERO LIVE

- Brochette de canard avec ses pommes glacées au miel
- Gambas/Saint-Jacques au beurre d'échalote et balsamique
- Mini hamburger

PIÈCES CHAUDES

- Arranchini cordon bleu
- Cake iberique 
- Toast chèvre miel  
- Empanadas de légumes

DESSERTS

- Assortiment de mignardise et macaron (3 pièces/pers)

BOISSONS

- Eaux Voss (plate & gazeuse)
- Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)
- Jus de fruits
- Café & Thé

Tarifs sur devis



Best
EVENTS

Cocktail Dînatoire

PIÈCES FROIDES

- Verrine croquante fleurie de carotte ail & fines herbes   
- Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream   
- Verrine onctueuse fleurie de betterave ail & fines herbes   
- Fleur du fromager   
- Profiterole de saumon fumé 
- Bar à tapenade noire 
- Bar à tapenade verte 
- Wrap végétarien 
- Canapé mousse de foie aux amandes 
- Caviar de tomate 
- Blinis guacamole crevette
- Bouchée printanière aux morilles

2 ANIMATIONS AU CHOIX

(ANIMATION BRUSCHETTAS + 1 ANIMATION)

- Découpe de Jambon ibérique (à partir de 80 personnes) 
- Brochette de canard avec ses pommes glacées au miel 
- Saumon gravlax sur son pain de seigle (à partir de 80 personnes)  
- Gambas/Saint-Jacques au beurre d'échalote et balsamique 
- Mini hamburger 
- Foie gras poêlé sur pain d'épices et gelée d'hibiscus 
- Panini (salé ou sucré) 
- Raclette (l'hiver)

PIÈCES CHAUDES

- Arranchini cordon bleu
- Empanadas aux légumes 
- Toast chèvre miel 
- Cake olives 
- Cake chorizo

1 DESSERT AU CHOIX

- Corbeille de fruits de saison
- Fontaine de chocolat + 2,90€ ttc /pers.
- Assortiment de mignardises + 5,90€ ttc /pers. (3 pièces/pers.)
- Assortiment de mini-cookies & mini-brownies (2 pièces/pers.)
- Entremets + 5,90€ ttc /pers.
- Pièce montée + 7,90€ ttc /pers.
- Wedding cake + 9,90€ ttc /pers

BOISSONS

- Eaux Voss (plate & gazeuse)
- Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)
- Jus de fruits
- Café & Thé (1,90€ ttc/pers)

Tarifs sur devis



Buffet à la Broche ou en Braséro



PIÈCES FROIDES

Verrine croquante fleurie de carotte ail & fines herbes   
Verrine onctueuse fleurie de betterave ail & fines herbes   
Fleur du fromager   
Tapenade noire   
Wrap végétarien
Canapé mousse de foie aux amandes 
Caviar de tomate  

1 PLAT AU CHOIX

LES GRILLADES :

Sont accompagnées de pommes de terres grenailles et ratatouille à la française

Plancha terre et mer :

3 brochettes/pers. : bœuf, volaille, et Gambas/St Jacques

Barbecue party :

Brochette de volaille, côte de bœuf
magret de canard, chipolatas, merguez

Viande à la broche au choix :

Agneau ou porcelet ou jambon ou poulet

FROMAGE

Ardoise de fromages régionaux

1 DESSERT AU CHOIX

Corbeille de fruits de saison

Fontaine de chocolat +2,90€ ttc/pers.

Assortiment de mignardises et macarons + 5,90€ ttc/pers. (3pièces/pers)

Assortiment de mini-cookies & mini-brownies (2 pièces/pers.)

Entremets + 5,90€ ttc/pers.

Pièce montée + 7,90€ ttc/pers.

Wedding cake + 9,90€ ttc/pers

BOISSONS

Eaux (plate & gazeuse) + Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)

Café & Thé (1,90€ ttc/pers)

Tarifs sur devis

Dans tous nos menus avec service sont offerts : Vaisselle, verrerie, couverts, Mobilier de buffet, Service 4h, Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie, 3 manges debout



A l'assiette : le menu gala

ENTRÉE AU CHOIX

Salade gourmande, avocat, gésiers et foie gras toasté 
Cassolette de St-Jacques en dôme surprise 
Velouté d'asperge à la truffe 

PLAT AU CHOIX

(ACCOMPAGNÉ DE ROSE DU DAUPHINAIS ET BAYALDI DE LÉGUMES)

Daurade en écailles de courgettes 
Paupiettes de soles et ses Saint-Jacques aux girolles 
Caneton au miel de lavande et au citron 
Médailon de veau aux champignons des bois 
Tournedos de bœuf aux morilles 

FROMAGES RÉGIONAUX

Tome d'Izoard, Tome des bergers
Tome capritte, bleu du Queyras, Fontu

1 DESSERT AU CHOIX

Corbeille de fruits de saison
Fontaine de chocolat +2,90€ ttc/pers.
Assortiment de mignardises +5,90€ ttc/pers. (3pièces/pers.)
Assortiment de mini-cookies & mini-brownies (2 pièces/pers.)
Entremets +5,90€ ttc/pers.
Pièce montée +7,90€ ttc/pers.
Wedding cake +9,90€ ttc/pers

BOISSONS

Eaux Voss (plate & gazeuse)
Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)
Jus de fruits
Café & Thé (1,90€/pers)

OPTIONS

5 pièces apéritives 7,00€ ttc/pers.
Verrines de légumes sculptées : carotte, concombre, betterave 
Fleur de fromage  
Cake chorizo mozzarella 
Nappes 24,90€ ttc/pers.
Serviette coton 2,90€ ttc/pers.

Tarifs sur devis

Dans tous nos menus avec service sont offerts :

Vaisselle, verrerie, couverts, Mobilier de buffet, Service 4H, Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie, 3 manges debout



Before / After Wedding

PLAT AU CHOIX

Couscous : Agneau/Merguez ou Poulet/Merguez

Paella : Riz, fruits de mer, chorizo, poulet, légumes

Pizza : assortiments de pizza

FROMAGES RÉGIONAUX

Tome d'Izoard, Tome des bergers

Tome capritte, bleu du Queyras, Fontu

DESSERT

Assortiment de tartes

BOISSONS

Eaux Voss (plate & gazeuse) + Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)

Café & Thé

29.90€ par personne
minimum 40 personnes

Before / After Wedding *Luxe*

PLAT AU CHOIX

Braséro Live : Côte de bœuf charolaise, Magret de canard, Brochettes de Gambas/St Jacques, Brochettes de volaille

BBQ Party : Chipolatas, Merguez, Brochette de volaille, Côte de bœuf charolaise, Magret de canard

Viande à la Broche : Agneau ou Jambon ou Porcelet ou Poulet

FROMAGES RÉGIONAUX

Tome d'Izoard, Tome des bergers

Tome capritte, bleu du Queyras, Fontu

DESSERT

Assortiment de tartes

BOISSONS

Eaux Voss (plate & gazeuse) + Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical) + Jus de fruits

Café & Thé

39.90€ par personne
minimum 40 personnes

Dans ce menu sont offerts : Mobilier de buffet, Présence du chef cuisinier (4h),
Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie

**sous réserve d'un menu mariage signé chez Best Events*



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)

PLATS

Duo de tomates & sa buffala  

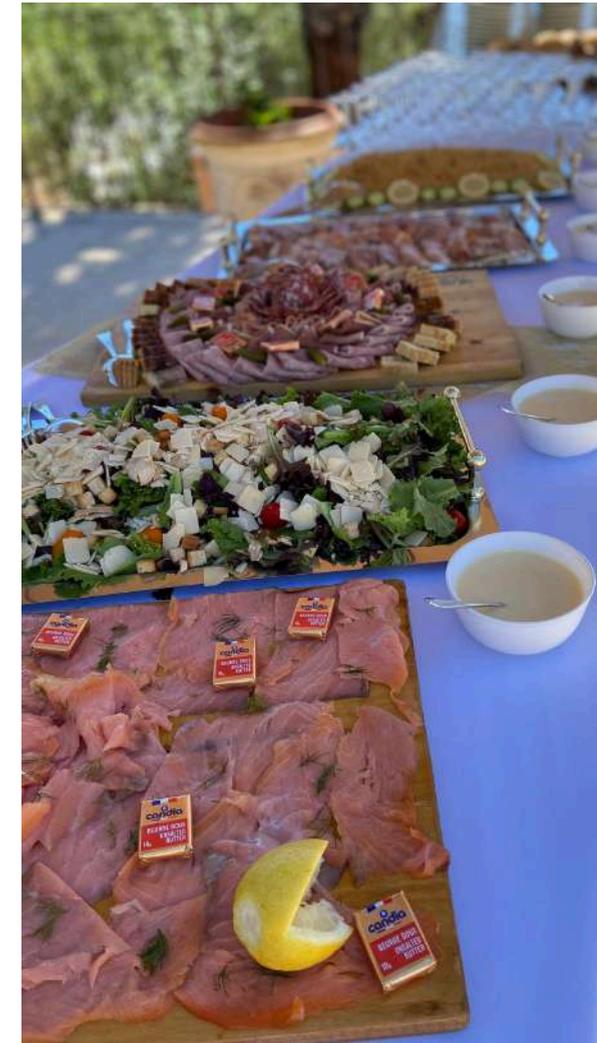
Salade César à l'indienne 

Charcuterie

Fromages régionaux (*Tome d'Izoard, tome des bergers, tome capritte, bleu du queyras, fontu*)

DESSERT

Tartes multifruits



minimum 40 personnes

Brunch avec service

PETIT DÉJEUNER

2 minis viennoiseries/personne (Croissants, pains au chocolat, brioche au sucre, pain au raisin)
Pain confiture

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 capritte, bleu du Queyras, Fontu)

DESSERT

Tartes multifruits

BOISSONS

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

minimum 40 personnes



Brunch Instagrammable

PLATEAUX SCURÉS/SALÉS EN BUFFET

Partie sucrée :

- Mini pain au chocolat
- Mini croissant
- Assortiment de pain, confiture, nutella
- Assortiment de fruits de saison
- Pancakes

Partie salée :

- Assortiment de pain tranchés + gressin + beurre
- Mini cake olive
- Croque monsieur
- Assortiment de charcuterie (rosette, jambon blanc)
- Assortiment de fromages régionaux
- Wrap saumon
- Blinis ail et fines herbes

BOISSONS

Eaux Voss (plate & gazeuse)

Softs

Jus de fruits (100% teneur en fruits)

Café & Thé



Tarifs sur devis

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

Nos offres complémentaires

Les petites offres pour pimenter votre événement

BOISSONS

Verre d'accueil citronnade & orangeade maison
(environ 2 verres/personne)

4,00€ TTC /personne

Bar à bières (panaché de différentes bières)
(environ 0.5L/personne)

5,00€ TTC /personne

Boisson Cocktail (mojito, punch, Copacabana, soupe champenoise, ...)
(environ 2 verres/personne)

9,90€ TTC /personne

Vin côte de Provence (bouteille de 75cl)

14,90€ TTC /bouteille

Champagne Jeeper grande réserve (bouteille de 75cl)

39,90€ TTC /bouteille

Pack bar de fin de soirée

490€ TTC

Get 27 (70cl), Rhum ambré, Captain Morgan (70cl), Vodka Black, Eristoff (70cl), Whisky; Clan Campbell (70cl), Jager (70cl), 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

Eaux détox

4€ TTC pour 2V/personne

Fraise, Basilic, Concombre menthe

ACTIVITES & ANIMATIONS

Magie close-up

à partir de 165€ TTC

Château gonflable

à partir de 199€ TTC

Spectacle enfants et magie

Sur devis

Animation culinaire supplémentaire

5,90€ TTC à partir de 50 personnes

Nappage

24,90€ TTC / nappe

Serviettes

2,50€ TTC / serviette

Location de mobilier et chapiteau, Tarifs sur devis



Décorations

tarifs sur devis

Demi arche sans support

Demi arche avec support

Cercle, Arche hexagonale

Arche complète avec support

Arche complète + composition pampas

Grande arche complète

Montgolfière nounours

Forfait 2 back drops + arches de ballons et présentoirs à gâteaux

Ballon et personnalisation du back drop au choix

Tipi + arche

Forfait tables basses enfants (10)

Bulle de savon personnalisés, Gobelets et paille personnalisés, Traverse de table, Serviette en gaz de coton, Assiettes, Bouteilles d'eau personnalisées, Sachet de bonbons personnalisés, Décorations, Coussins

2 tables buffets bois

2 tables en bois avec présentoirs à gâteaux

Forfait mur de paillette, arche de ballons et néon happy Birthday

Sweet table à thème

Gobelets et pailles personnalisés (10), Pots à pop corn personnalisés (6), Bouteilles d'eau personnalisés (10), Bonbonnière, Distributeur de boissons, Sachets de bonbons personnalisés (10), Présentoirs gâteaux, Diverses décorations sur le thème (fond personnalisé pour 60€ en plus)

Table bohème EVJF ou autres (20 personnes)

Travers de table, Nappe, Serviettes, Dessous de table, Centre de table, Fleurs artificielles (eucalyptus, pampas...), Diverses décorations

Plaque personnalisés avec chevalet et fleurs artificielles

Charette candy bar

Possibilité d'y ajouter une arche de ballon pour 60€ en plus





Dj & Sonorisation

DJ

DJ & sonorisation

MUSICIENS / OPTIONS

Saxophoniste

Violoniste

Chanteur Guitariste

Mise en lumière

Photobooth (400 photos)

SONORISATION

Scène avec montage

Micro

Moquette posée couleur aux choix

Pupitre

Sonorisation

Diffusion sur TV ou écran avec vidéoprojecteur Technicien

Déplacement et installation sur devis

Tarifs sur devis





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

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