

Business

Votre satisfaction,
notre plus grande réussite





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

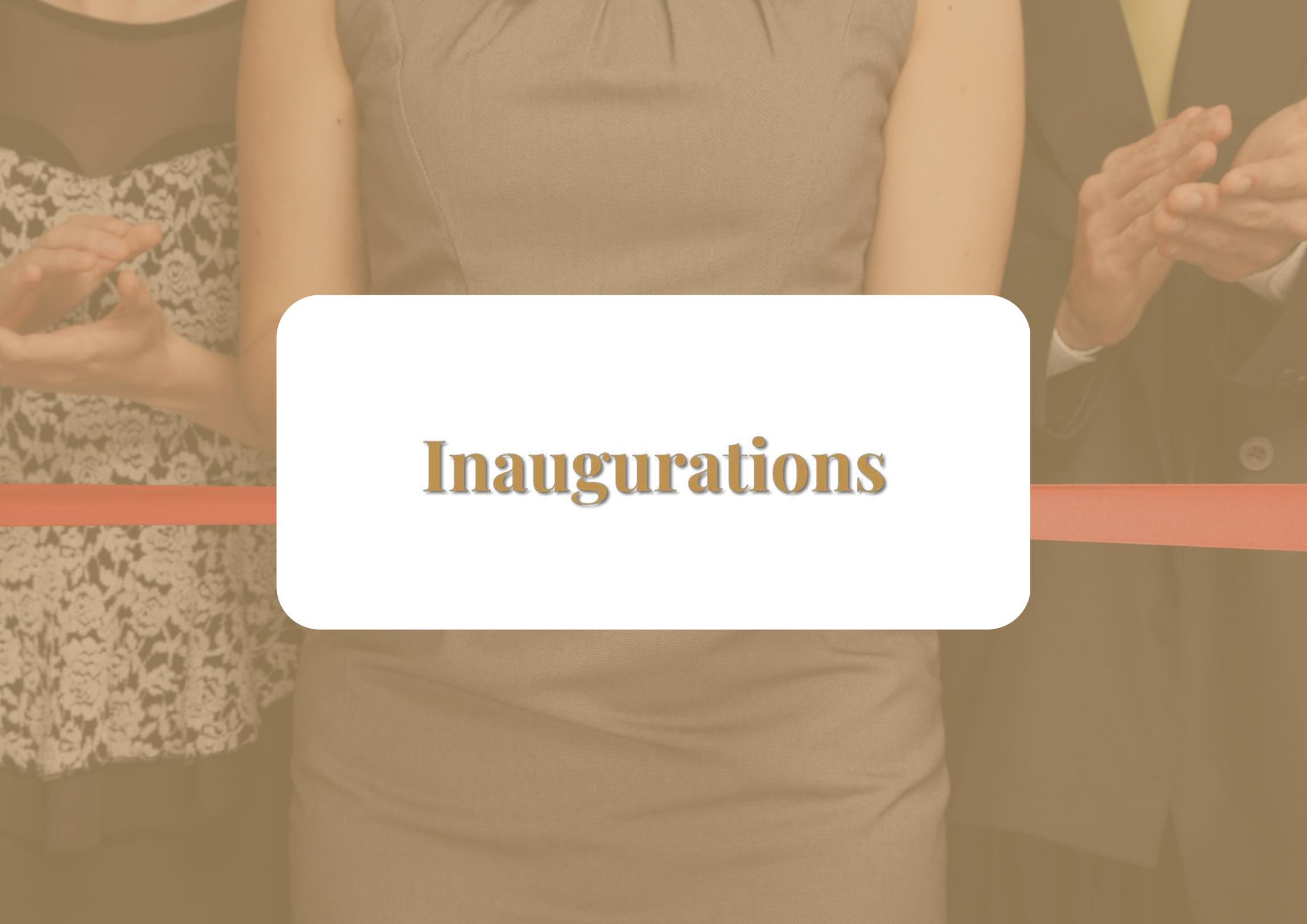
NOTÉ 5/5 SUR PLUS DE 550 AVIS.



Best Events a sélectionné pour vous ses formules phares.
Nous les avons classées par type d'événement pour vous accompagner
vers la réussite !

1. INAUGURATIONS	PAGES 4 - 7
2. RÉUNIONS, TEAMBUILDING ET SÉMINAIRES	PAGES 8 - 12
3. RESEAUTAGE ET FIDÉLISATION CLIENTS	PAGES 13 - 16
4. REPAS FESTIFS	PAGES 17 - 21
5. OPTIONS SONORISATION ET MOBILIER	PAGES 22 - 23



The background of the slide is a photograph of three people clapping their hands. On the left, a woman is wearing a black and white floral lace dress. In the center, a woman is wearing a light-colored, sleeveless dress. On the right, a man is wearing a dark suit jacket and a light-colored shirt. The entire image is overlaid with a semi-transparent orange filter. A white rounded rectangle is centered on the image, containing the text 'Inaugurations'.

Inaugurations

Livraisons

COCKTAIL APÉRITIF 200 PIÈCES

*correspond à un événement de 20 personnes

PIÈCES APÉRITIVES FROIDES

Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream   
Verrine onctueuse fleurie de betterave ail et fines herbes   
Verrine croquante de carotte, ail & fines herbes
Profiterole de saumon fumé
Wrap végétarien 
Bar à tapenades verte et noire 

DESSERTS

Assortiment de mini-cookies et mini-brownies

BOISSONS

Eaux Voss Plate 800mL x 12
Eau Voss Gazeuse 800mL x 12
Jus de fruits 15 L
Coca 5L
Ice Tea 3L
Orangina 3L
Oasis Tropical 3L



Tarif sur demande

Cette formule inclue : Gobelets en cartons, serviettes en papier,
frais de livraisons offerts dans toute la Dracénie

Cocktail Apéritif

COCKTAIL PREMIUM 8 PIÈCES

PIÈCES APÉRITIVES

Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream   
Verrine onctueuse fleurie de betterave ail et fines herbes   
Wrap végétarien 
Bar à tapenade verte 
Bar à tapenade noire 

ANIMATION *1 au choix

Mini Burger
Brochettes de Gambas et St Jacques
Wok de légumes

DESSERTS

Assortiment de mini-cookies et mini-brownies

BOISSONS

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



Tarifs sur devis

Cocktail Apéritif

COCKTAIL LUXE 10 PIÈCES

PIÈCES APÉRITIVES

Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream   
Verrine onctueuse fleurie de betterave ail et fines herbes   
Wrap végétarien 
Canapé mousse de foie aux amandes 
Bar à tapenade verte et noire 
Caviar de tomate

ANIMATIONS *2 au choix

Mini Burger
Brochettes de Gambas et St Jacques
Foie gras poêlé sur pain d'épice & gelée d'hibiscus

DESSERTS

Assortiment de mignardises et macarons

BOISSONS

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



Tarifs sur devis

A group of people are shown in a social setting, likely a party or event. In the foreground, a woman with long brown hair is laughing heartily with her eyes closed and mouth open. She is wearing a red and white striped shirt. To her left, another woman in a light blue shirt is also laughing and has her hand raised. In the background, a man with a beard and a white shirt is dancing. The scene is lit with warm, golden light, suggesting an indoor evening event. A white rounded rectangle is overlaid on the center of the image, containing the text.

Réunions, Team Building et Séminaires

Réunions, Team Building et Séminaires

Livraisons

BUFFET FROID

ENTRÉES FROIDES

- Plateau de Charcuteries
- Plateau de Saumon Fumé
- Salade César Curry
- Mélange gourmand d'Orient
- Concombres à la bulgare

FROMAGES

Ardoise de fromages régionaux
Pain individuel

DESSERTS

Assortiments de mignardises et
macarons

PLATEAUX REPAS

POISSON

Concombre à la
bulgare

•

Quinoa aux deux
poivrons & saumon
à la crème d'aneth

•

Tome Caprite et pain

•

Tarte Tatin

•

Eau 50cl

Kit couverts

VIANDE

Salade césar
curry

•

Ratatouille, riz madras,
brochette de volaille et
brochette de bœuf

•

Fontu et pain

•

Tarte citron meringuée

•

Eau 50cl

Kit couverts

VÉGÉTARIEN

Tomate Mozzarella
pesto

•

Mélange 3 céréales
croquantes et
compotée de choux
blanc

•

Tome d'Izoard et pain

•

Tarte au chocolat

•

Eau 50cl

Kit couverts

Réunions, Team Building et Séminaires

Pauses

CLASSIQUE

PETIT DÉJEUNER

2 viennoiseries par personne
(Croissants, pains au chocolat)

Eaux plate et gazeuse
Jus de fruits
Café, Thé

BREAK SUCRÉ

2 mignardises/macarons par personne

Eaux plate et gazeuse
Jus de fruits
Café, Thé

BREAK SALÉ

Assortiment de Wrap : Saumon ail et
fines herbes, guacamole et tomate

Eaux plate et gazeuse
Jus de fruits
Café, Thé

VITAMINÉE

PAUSE FRUITÉE

Brochettes de fruits
Fontaine à smoothies
Eaux plate et gazeuse
Café, Thé

PAUSE DÉTOX

Brochettes de légumes
Eau détox
Eaux plate et gazeuse
Café, Thé

ANIMATION

PAUSE GOURMANDE ÉTÉ

Glace ice roll maison (oréo, spéculos,
chocolat, carmel, M&MS, fraise, passion)
Fontaine à smoothie
Eaux plate et gazeuse
Café, Thé

PAUSE GOURMANDE HIVER

Crêpes et gaufres avec topping
Orangeade et Citronnade
Eaux plate et gazeuse
Jus de fruits
Café, Thé

Tarifs sur devis

Réunions, Team Building et Séminaires

Buffet

ESSENTIEL PRO BUFFET

PLAT AU CHOIX

**Indian chicken curry et son riz madras,
Saumon à la crème d'Aneth et son riz camarguais**

Paëlla

**Plancha Terre et Mer : bœuf, volaille et Gambas/St Jacques 3
brochettes/Pers.**

**Viande à la broche (1 au choix) : Agneau, Porcelet, Jambon, Poulet
+4.90€ HT/Pers.**

FROMAGES

Ardoise de fromages régionaux

DESSERTS

Entremet du chef

BOISSONS

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

Café & Thé



Tarifs sur devis

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

A l'assiette

ESSENTIEL PRO ASSIETTE

PLAT AU CHOIX

(Accompagné de Rose du Dauphiné et bayadi de Légumes)

Filet de saumon et sa crème d'Aneth

Daube de boeuf à la provençale

Suprême de volaille sauce vallée d'Auge

Gigot d'Agneau à la crème de Thym

FROMAGES

Ardoise de fromages régionaux

DESSERTS

Entremet du chef

BOISSONS

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

Café & Thé



Tarifs sur devis



Réseautage et fidélisation client

Réseautage et fidélisation client

Coups de coeur

Végétarien

Vegan

Sans gluten

Livraisons

COCKTAIL APÉRITIF 200 PIÈCES

PIÈCES APÉRITIVES FROIDES

- Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream   
- Verrine onctueuse fleurie de betterave ail et fines herbes   
- Verrine croquante de carotte, ail & fines herbes
- Profiterole de saumon fumé
- Wrap végétarien 
- Bar à tapenade verte et noire 

DESSERTS

Assortiment de mini-cookies et mini-brownies

BOISSONS

- Eaux Voss Plate 800mL x 12
- Eau Voss Gazeuse 800mL x 12
- Jus de fruits 15 L
- Coca 5L
- Ice Tea 3L
- Orangina 3L
- Oasis Tropical 3L



Tarifs sur devis

Cette formule inclue : Gobelets en cartons, serviettes en papier, frais de livraisons offerts dans toute la Dracénie

Cocktail Apéritif

COCKTAIL PRESTIGE 6 PIÈCES

PIÈCES APÉRITIVES

Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream ♥️ 🌱 🌾
Verrine onctueuse fleurie de betterave ail et fines herbes ♥️ 🌱 🌾
Verrine croquante de carotte ail & fines herbes ♥️ 🌱 🌾
Wrap végétarien 🌱
Fleur de fromage ♥️
Ricotta truffée

BOISSONS

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



Tarifs sur devis

Cocktail Apéritif

COCKTAIL EXCELLENCE 12 PIÈCES

PIÈCES APÉRITIVES

Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream ♥️ 🌱 🌾
Verrine onctueuse fleurie de betterave ail et fines herbes ♥️ 🌱 🌾
Wrap végétarien 🌱
Fleur du fromager ♥️ 🌾
Ricotta truffée
Bar à tapenade noire 🌾
Canapé mousse de foie aux amandes ♥️
Blini guacamole et crevettes

ANIMATIONS

Gambas/Saint-Jacques au beurre d'échalote et balsamique
Mini hamburger

DESSERTS

Assortiment de mignardises et macarons

BOISSONS

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



Tarifs sur devis

An outdoor dining table is set with white linens, glassware, and plates of bread. The background features string lights and greenery, creating a warm, festive atmosphere. The text "Repas festifs" is overlaid on a white rounded rectangle in the center of the image.

Repas festifs

Réseautage et fidélisation client



Cocktail Apéritif

COCKTAIL 19 PIÈCES

PIÈCES APÉRITIVES

Blinis ail et fines herbes
Wrap végétarien ✓
Fleur du fromager ♥ ✂
Bar à tapenade verte ✂
Bar à tapenade noire
Anchoïoli made in Best Events ♥
Caviar de Tomate ✓
Empanadas de viande
Focaccia tomate pesto ✓
Toast chèvre miel ✓
Cake chorizo mozzarella ♥
Cake olive ✓
Feuilleté du soleil (pesto, fromage) ✓

ASSORTIMENTS DE TAPAS

2 pièces/pers.

Assortiment de charcuterie

Assortiment de fromages régionaux avec pain et gressins ✓

DESSERTS

2 pièces/pers.

Assortiment de mini-cookies et mini-brownies

BOISSONS

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

Tarifs sur devis

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

Réseautage et fidélisation client



Cocktail Déjeunatoire / Dînatoire

COCKTAIL 22 PIÈCES

PIÈCES FROIDES

- Verrine croquante fleurie de carotte ail et fines herbes
- Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream
- Verrine onctueuse fleurie de betterave ail et fines herbes
- Fleur du fromager
- Profiterole de saumon fumé
- Blinis saumon ail et fines herbes
- Bar à tapenade
- Wrap végétarien
- Canapé mousse de foie aux amandes
- Caviar de tomate

PIÈCES CHAUDES

- Feuilleté du soleil (pesto, fromage)
- Cake iberique
- Toast chèvre miel lavande
- Empanadas à la viande
- Cake olives
- Foccacia tomate mozzarella

DESSERTS

Assortiment de mignardise et macaron (3 pièces/pax)

3 ANIMATIONS AU CHOIX

(ANIMATION BRUSCHETTAS + 2 ANIMATIONS)

- Découpe de Jambon ibérique (à partir de 80 pax)
- Brochette de canard avec ses pommes glacées au miel
- Saumon gravlax sur son pain de seigle (à partir de 80 pax)
- 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)

BOISSONS

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

Tarifs sur devis

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

Réseautage et fidélisation client

Buffet



MENU BUFFET CLASSIQUE

PIÈCES APÉRITIVES

Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream  
Verrine croquante fleurie de carotte ail et fines herbes  
Verrine onctueuse fleurie de betterave ail et fines herbes  
Fleur du fromager  
Cake chorizo mozzarella 
Bar à tapenade verte et noire

PLAT AU CHOIX

Les Classiques :

Indian Chicken curry, accompagnés de riz madras.
Saumon à la crème d'aneth, accompagnés de riz camarguais
Paëlla

Les Grillades :

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

Braséro Live :


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

Viande à la broche au choix :

Agneau ou porcelet ou jambon ou poulet

FROMAGES RÉGIONAUX

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

DESSERTS

Assortiment de fruits de saison

BOISSONS

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

Tarifs sur devis

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

Réseautage et fidélisation client

A l'assiette

MENU GALA

ENTRÉE AU CHOIX

Salade gourmande, avocat, gésiers et foie gras toasté ♥
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

DESSERTS

Entremet du chef

BOISSONS

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



Tarifs sur devis

Dans tous nos menus avec service sont offerts : Vaisselle, verrerie, couverts, Nappages (1 nappes pour 8 personnes) et serviettes, Mobilier de buffet, Service (4h), Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie



**Options
sonorisation et
mobilier**

Options sonorisation et mobilier

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

MOBILIER

Décoration de votre lieu de réception

Mange debout & housse

Mange debout lumineux

Table ronde (180cm)

Chaise

Tarifs sur devis





Contactez-Nous

BEST EVENTS

424 Avenue de l'Europe
83300 Draguignan

www.best-events.fr

06 64 86 18 08

contact@best-events.fr

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux

