



ENTREPRISES · SÉMINAIRES · COCKTAILS · SOIRÉES

Business

*Best Events, agence traiteur.
Recevoir au bureau, en séminaire, en soirée —
sans y passer votre journée.*

ÉDITION 2027-2028 · DRAGUIGNAN, VAR

Votre événement, *page après page*

Cette brochure se lit comme votre journée d'entreprise : la maison et ses engagements, puis chaque façon de recevoir — livré au bureau, séminaire, cocktail, soirée —, avec les prix HT et TTC, ce qui est offert, et tout ce qu'il faut pour décider. Chaque ligne est cliquable.

La maison

Vous recevez, nous nous occupons du reste	3
Trois façons de travailler avec nous	4
La journée d'entreprise, moment par moment	5
Une agence traiteur de Draguignan, depuis 2016	6

Livré au bureau

Livré au bureau	7
Les plateaux repas	8
Les cocktails livrés	9

Séminaires

Séminaires & réunions	10
Petit-déjeuner & pauses	11
Le déjeuner de séminaire : Essentiel Buffet	12

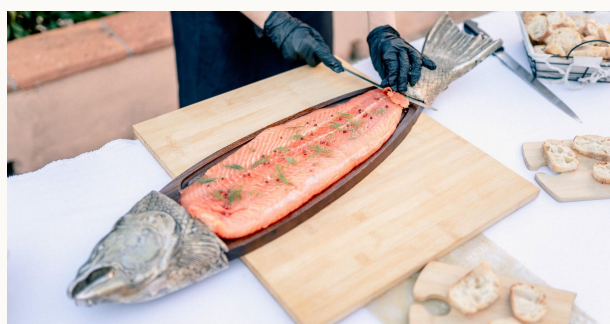


PHOTO BEST EVENTS

Cocktails

Cocktails : inaugurer, remercier, fidéliser	13
Cocktail 6 pièces	14
Cocktail 10 pièces	15
Cocktail Braséro Live, 18 pièces	16

Soirées

Soirées & galas	17
Le Menu Gala, à l'assiette	18
Le brunch de séminaire	19
Boissons & douceurs	20

Pour décider

Mobilier & tente — Riviera Loc Events	21
Sonorisation, scène, animations	22
Ils nous font confiance	23
Vos questions, nos réponses	24
Votre brief en cinq questions	25
Annexe : la carte des cocktails	26
Annexe : buffets, gala, pauses, plateaux	27



PHOTO BEST EVENTS

LA PROMESSE

Vous recevez. *Nous nous occupons du reste.*

Une réunion à 9 h, un séminaire de deux jours, des invités clients à table : c'est vous que l'on regarde. Ce n'est pas votre métier de vérifier que le café est arrivé ; c'est le nôtre.

Best Events est une agence traiteur, à Draguignan depuis 2016. Un chargé de projet unique reçoit votre brief et vous envoie un devis détaillé sous 24 h — repas, mobilier, sonorisation sur le même document. Le jour venu, la brigade dresse, sert, range.

Pour un déjeuner de réunion, la boutique bestcatering.fr livre au bureau. Pour un séminaire, un cocktail ou une soirée, la brigade vient chez vous ou dans le lieu de votre choix. Vous décidez de ce que vos invités trouvent ; nous nous occupons du reste.

NOS ENGAGEMENTS PRO

24 h

pour recevoir un devis détaillé, sans engagement.

I

interlocuteur et un seul devis : repas, mobilier, sono.

0 €

de frais de bouchon, ni de frais kilométriques dans le Var — rien n'est chiffré après.

30 %

d'acompte à la commande pour bloquer la date, solde un mois avant.

Un mail suffit : date, lieu, convives, format, budget (votre brief, p. 25). Réponse détaillée sous 24 h. Trois façons de travailler avec nous, p. 4.

DÉCRIRE MON ÉVÉNEMENT

Trois façons *de travailler avec nous*

Une réunion à 9 h, quarante personnes, rien de prêt : c'est le problème que nous réglons. Un interlocuteur, un devis, des prix par personne HT · TTC.

Livré au bureau

*Réunions, formations, déjeuners
d'équipe*

QUOI

Plateaux repas viande,
poisson ou végétarien ;
cocktails 15 ou 22 pièces,
livrés dressés.

À PARTIR DE

27,18 € HT · 29,90 € TTC le
plateau · 13,18 € HT ·
14,50 € TTC par personne
en cocktail.

COMMANDE & DÉLAI

En ligne sur
bestcatering.fr, code
PRO15 (-15 %) · délai : une
quinzaine de jours · retrait
à Draguignan, lun-sam 9 h-
18 h.

OFFERT

Livraison en Dracénie dès
100 €.

Installé, sans service

*Pauses, petits-déjeuners, brunch
sans service*

QUOI

Petit-déjeuner, breaks
sucré et salé, pauses
gourmande et fruitée,
dressés avant l'arrivée.

À PARTIR DE

5,90 € HT · 6,49 € TTC par
personne (petit-déjeuner,
breaks) · pauses
gourmande et fruitée dès
8,90 € HT · 9,79 € TTC.

MINIMUM

à caler avec votre chargé
de projet · jusqu'à 50 :
forfait 345 € HT · 379,50 €
TTC · pauses adossées à
un repas.

OFFERT

Frais kilométriques dans le
Var.

Avec brigade

*Cocktails, séminaires, soirées,
galas*

QUOI

Cocktails 6 · 10 · 18 pièces,
Essentiel Buffet, Menu Gala
à l'assiette, brunch.

À PARTIR DE

20 € HT · 22 € TTC par
personne · buffet 37,90 €
HT · 41,69 € TTC · gala
87,90 € HT · 96,69 € TTC.

MINIMUM

Jusqu'à 30 ou 50
personnes selon la
formule : forfait · date à
caler avec le chargé de
projet.

OFFERT

Service 2 à 4 h, verrerie,
vaisselle, mobilier de
buffet, 3 mange-debout,
glaçons, frais de bouchon,
frais km dans le Var.



PHOTO BEST EVENTS

BUSINESS · VOTRE JOURNÉE

La journée d'entreprise, *moment par moment*

De l'accueil à la soirée, une formule par moment — et un seul devis. Prix par personne HT · TTC ; jusqu'à 30 ou 50 convives selon la formule, un forfait.

MOMENT	CE QUE VOS INVITÉS TROUVENT	PAR PERSONNE
L'accueil Petit-déjeuner · p. 11	Deux viennoiseries, jus de fruits, eaux, café & thé, dressés avant l'arrivée	5,90 à 6,90 € HT 6,49 à 7,59 € TTC
Les pauses Breaks & pauses · p. 11	Mignardises ou wraps ; l'été, ice roll et gaufres ; brochettes de fruits, eaux détox	5,90 à 9,90 € HT 6,49 à 10,89 € TTC adossées à un repas
Le déjeuner Essentiel Buffet · p. 12	Plat au choix (curry, saumon, paëlla, plancha), fromages, entremets — service 3 h	37,90 à 39,90 € HT 41,69 à 43,89 € TTC
Le cocktail Cocktails · p. 14-16	De l'apéritif de réseautage (6 pièces) au cocktail-repas au braséro (18 pièces, 4 h)	20 à 49 € HT 22 à 53,90 € TTC
La soirée Menu Gala · p. 18	Mise en bouche, entrée, plat au choix parmi cinq, fromages, entremets — service 3 h	87,90 à 89,90 € HT 96,69 à 98,89 € TTC

PAR EXEMPLE · UN SÉMINAIRE DE 45 PERSONNES

Petit-déjeuner à l'accueil (forfait) 345 € HT + Essentiel Buffet (forfait) 1995 € HT + cocktail 6 pièces de clôture (45 × 25 €) 1125 € HT — service, vaisselle, mange-debout, café et frais kilométriques dans le Var offerts.

3 465 € HT
3 811,50 € TTC · 77 € HT par personne

TVA 10 %. Vins et champagne : apportés, frais de bouchon offerts — ou notre sélection, p. 20. Mobilier, sonorisation, scène : sur devis avec le repas, p. 21-22.

RECEVOIR MON DEVIS



PHOTO BEST EVENTS

LA MAISON

Une agence traiteur de Draguignan, *depuis 2016*

Née dans la famille Dubois — Yvan en cuisine, Robin à la direction —, la maison coordonne aujourd'hui cuisine, service, mobilier et sonorisation, avec un seul chargé de projet du brief à la facture.

DEPUIS 2016, EN QUATRE DATES

2016	Création à Draguignan, dans le Var.
2020	Toute la Provence ; plus de 1000 événements.
2024	Plus de 2 000 événements, 15 professionnels, 10 chefs.
2025	Démarche ISO 20121 engagée — l'événementiel responsable.

Circuits courts et produits de saison, chez des producteurs locaux. Options végétariennes, végan et sans gluten sur demande.

EN CUISINE

Mayling, cheffe, dix ans en restaurant étoilé ; Yvan Dubois, chef fondateur ; Mikael Pezzulli, pâtissier.

VOTRE CHARGÉ DE PROJET

Margaux, Robin, John, Hugo, Iheb, Chloé, Guillaume ou Tabatha : un prénom, un numéro. Il compose votre devis, réserve le mobilier et cale la brigade.

LE GROUPE IE GRUP

Riviera Loc Events, location de mobilier, tentes et vaisselle — sur le même devis que le repas —, La Régalade et, demain, Best Farming, notre maraîchage à venir.

Noté 5/5 sur plus de 650 avis, publiés sur best-events.fr. Nos engagements — devis sous 24 h, un seul devis repas + mobilier + sono, frais de bouchon offerts —, p. 3.

LIRE LES AVIS



LIVRÉ AU BUREAU

Une réunion à 9 h, quarante personnes...

...et personne pour s'occuper du déjeuner. Vous commandez en ligne, nous livrons au bureau — ou vous retirez à Draguignan. Plateaux repas et cocktails arrivent dressés : vous n'avez qu'à ouvrir la porte.

COMMANDE EN LIGNE · LIVRAISON OFFERTE EN DRACÉNIE DÈS 100 € · CODE PRO15

PHOTO BEST EVENTS



PHOTO BEST EVENTS

LIVRÉ AU BUREAU · PLATEAUX REPAS

Trois plateaux repas, 27,18 € HT · 29,90 € TTC

Un repas complet, de la salade au dessert, avec son eau et ses couverts — livré au bureau ou retiré à Draguignan. Un plateau par personne : chacun a son repas, la table reste propre.

Base viande

Le plateau du déjeuner de réunion

Salade César curry

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

Fontu & pain

Tarte citron meringuée

Eau 50 cl · kit couverts

Base poisson

Le plateau frais, saumon et quinoa

Concombre à la bulgare

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

Tome Caprite & pain

Tarte Tatin

Eau 50 cl · kit couverts

Végétarien

Le plateau sans viande ni poisson

Tomate-mozzarella-pesto

Mélange trois céréales croquantes et compotée de chou blanc

Tome d'Izoard & pain

Tarte au chocolat

Eau 50 cl · kit couverts

TVA 10 % · code PRO15, -15 % · livraison offerte en Dracénie dès 100 € — toutes les conditions p. 9.

COMMANDER SUR [BESTCATERING.FR](https://bestcatering.fr)



PHOTO BEST EVENTS

LIVRÉ AU BUREAU · COCKTAILS LIVRÉS

Deux cocktails livrés, *dressés sur plateaux*

Pour vingt convives, prêts à poser sur la table : l'after-work, le déjeuner debout, le pot d'équipe. Le déjeuner pour picorer, le dîatoire pour tenir lieu de dîner.

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE · 15 PIÈCES

263,64 € HT · 290 € TTC pour vingt
soit 13,18 € HT · 14,50 € TTC par personne

Focaccia jambon pesto

Club sandwiches concombre-thon, philadelphia-saumon

Wraps poulet, végétarien, saumon

Macarons pesto rosso-pignons, foie gras, sésame, pistache salée

Cubes saumon coco

Toast chèvre-miel

Arancini végétarien au curry

Madeleine ibérique

Empanadas argentins

COCKTAIL DÎNATOIRE · 22 PIÈCES

354,55 € HT · 390 € TTC pour vingt
soit 17,73 € HT · 19,50 € TTC par personne

Les mêmes plateaux que le déjeuner, complétés de blinis et de canapés — *vingt-deux pièces par personne ; le détail pièce par pièce est sur la boutique.*

EN PRATIQUE

Commande en ligne, paiement à la commande, code PRO15 (-15 %). Délai de commande : comptez une quinzaine de jours ; la date exacte vous est confirmée à la commande. Livraison offerte en Dracénie dès 100 € ; ailleurs dans le Var et sur la Côte d'Azur, frais chiffrés à la commande. Retrait à Draguignan du lundi au samedi, 9 h-18 h. Vaisselle non fournie — location possible chez Riviera Loc Events. Allergies et personnalisation par téléphone.

TVA 10 %. Cocktail servi par notre brigade, verrerie et mange-debout offerts : p. 13 à 16.

COMMANDER SUR [BESTCATERING.FR](https://bestcatering.fr)



SÉMINAIRES & RÉUNIONS

Une restauration qui suit votre programme, sans charge mentale

Accueil café à l'arrivée, pauses entre deux sessions, déjeuner en buffet, cocktail de clôture : la journée se cale sur vos horaires, pas l'inverse. Un seul interlocuteur du brief à la dernière tasse, un seul devis.

ACCUEIL CAFÉ · PAUSES · DÉJEUNER · COCKTAIL DE CLÔTURE

PHOTO FLORENCE MARTIN



PHOTO BEST EVENTS

SÉMINAIRES · L'ACCUEIL ET LES PAUSES

Petit-déjeuner & pauses

Une pause réussie est dressée avant que la salle ne sorte, sans rien vous demander. Cinq pauses, du café de l'accueil aux fruits de l'après-midi.

LES CINQ PAUSES

Petit-déjeuner

Deux viennoiseries par personne (croissants, pains au chocolat), jus de fruits, eaux plate & gazeuse, café & thé

Break sucré

Deux mignardises ou macarons par personne, jus de fruits, eaux, café & thé

Break salé

Assortiment de wraps (saumon ail & fines herbes, guacamole-tomate), jus de fruits, eaux, café & thé

Pause gourmande d'été

Glace ice roll maison, gaufres avec topping, orangeade & citronnade, eaux, café & thé

Pause fruitée

Brochettes de fruits, eaux détox, eaux, café & thé

CLASSIQUE

Petit-déjeuner, break sucré, break salé

CONVIVES	HT	TTC
Jusqu'à 50 FORFAIT	345 €	379,50 €
51 à 120	6,90 €	7,59 €
Plus de 120	5,90 €	6,49 €

ANIMATION & VITAMINÉE

Pause gourmande d'été, pause fruitée

CONVIVES	HT	TTC
Jusqu'à 50 FORFAIT	495 €	544,50 €
51 à 120	9,90 €	10,89 €
Plus de 120	8,90 €	9,79 €

Par personne et par pause, TVA 10 % ; forfait jusqu'à 50 convives. Adossées à un repas (p. 12, 16, 18) ; pause seule : sur devis.

RECEVOIR MON DEVIS



PHOTO BEST EVENTS

SÉMINAIRES · LE DÉJEUNER

Essentiel Buffet, le déjeuner de séminaire

Une heure entre deux sessions, personne ne quitte le lieu : un plat au choix, fromages, entremets et café, servis trois heures par notre brigade.

LE PLAT, AU CHOIX

Indian chicken curry & riz madras

Saumon à la crème d'aneth & riz camarguais

Paëlla

Plancha terre & mer — bœuf, volaille, gambas & Saint-Jacques
trois brochettes par personne

Viande à la broche — agneau, porcelet, jambon ou poulet
+ 4,90 € HT · 5,39 € TTC par personne

FROMAGES, DESSERT & BOISSONS

L'ardoise de fromages régionaux

L'entremets du chef

Eaux Voss plate & gazeuse, softs, café & thé

LE PRIX, PAR PERSONNE

CONVIVES	HT	TTC
Jusqu'à 50 FORFAIT	1 995 €	2 194,50 €
51 à 120	39,90 €	43,89 €
Plus de 120	37,90 €	41,69 €

OFFERT

Trois heures de service, verrerie, vaisselle, mobilier de buffet, trois mange-debout, glaçons, frais de bouchon. Frais kilométriques offerts dans le Var.

TVA 10 %. Une entrée ou un second plat : sur devis. Vos vins : apportés, frais de bouchon offerts — ou notre sélection, p. 20.

RECEVOIR MON DEVIS



COCKTAILS

Inaugurer, remercier, fidéliser

Vos invités debout, un verre à la main, et vous libre de leur parler. Trois cocktails — six, dix ou dix-huit pièces —, la brigade, la verrerie et la vaisselle offertes.

DE 20 À 49 € HT PAR PERSONNE · FORFAIT JUSQU'À 30 PERSONNES · PAGES 14 À 16

PHOTO FLORENCE MARTIN



PHOTO BEST EVENTS

COCKTAILS · L'APÉRITIF DE RÉSEAUTAGE

Cocktail 6 pièces

Deux heures autour de six pièces froides : l'apéritif qui ouvre une inauguration, ferme une réunion ou accueille vos clients — avec la brigade, la verrerie et la vaisselle offertes.

LE MENU

Wrap végétarien

Fleur de fromage

Ricotta truffée

Blini guacamole, crevette & curry

Toast chèvre-miel sur pain aux noix

Fontu, mousse de chèvre & noix

Eaux plate & gazeuse en bouteille de verre, Coca-Cola et Coca-Cola Zéro, Ice Tea Lipton, Oasis Tropical, Orangina, jus Granini — six pièces par personne, deux heures de service.

LE PRIX, PAR PERSONNE

CONVIVES	HT	TTC
Jusqu'à 30 FORFAIT	750 €	825 €
31 à 80	25 €	27,50 €
81 et plus	20 €	22 €

OFFERT

Deux heures de service, verrerie, vaisselle, mobilier de buffet, trois mange-debout, glaçons, frais de bouchon. Frais kilométriques offerts dans le Var.

TVA 10 %. Vos vins et champagnes : apportés, frais de bouchon offerts — ou notre sélection, p. 20. Pour un déjeuner debout, le Cocktail 10 pièces, p. 15.

RECEVOIR MON DEVIS



PHOTO BEST EVENTS

COCKTAILS · LE DÉJEUNER DEBOUT LÉGER

Cocktail 10 pièces

Six pièces froides, des tapas et des desserts : le cocktail qui tient lieu de déjeuner entre deux réunions ou après une inauguration — avec la brigade, la verrerie et la vaisselle offertes.

LE MENU

Verrine fraîcheur fleurie, concombre & cream cheese

Verrine onctueuse fleurie, betterave, ail & fines herbes

Wrap végétarien

Canapé de mousse de foie aux amandes

Ricotta truffée

Caviar de tomate

Tapas — charcuterie & fromage

Desserts — mignardises & macarons

Eaux plate & gazeuse, softs — dix pièces par personne, deux heures de service.

LE PRIX, PAR PERSONNE

CONVIVES	HT	TTC
Jusqu'à 30 FORFAIT	900 €	990 €
31 à 80	30 €	33 €
81 et plus	25 €	27,50 €

OFFERT

Deux heures de service, verrerie, vaisselle, mobilier de buffet, trois mange-debout, glaçons, frais de bouchon. Frais kilométriques offerts dans le Var.

TVA 10 %. Vins et champagnes : apportés, frais de bouchon offerts, ou notre sélection, p. 20. Pour remplacer le repas : le Braséro Live, p. 16.

RECEVOIR MON DEVIS



PHOTO BEST EVENTS

COCKTAILS · LE COCKTAIL-REPAS

Cocktail Braséro Live, *dix-huit pièces*

Le cocktail qui remplace un repas : quatre ateliers cuisinés au feu devant vos invités, quatre heures de service, et vos équipes qui n'ont qu'à recevoir.

LE MENU

Macaron pesto rosso & pignons · wrap végétarien · fleur de fromage · canapé de mousse de foie · blini guacamole & crevette · sushi avocat-concombre — *six pièces froides*

Ricotta truffée · bar à tapenade noire — *tartinables* · charcuterie & fromage — *tapas, deux pièces par personne*

Gambas & Saint-Jacques · mini burger · foie gras poêlé · brochette de canard aux pommes glacées au miel — *quatre ateliers au braséro, quatre pièces par personne*

Mignardises & macarons — *desserts* · eaux plate & gazeuse, softs

LE PRIX, PAR PERSONNE

CONVIVES	HT	TTC
Jusqu'à 30 FORFAIT	1 470 €	1 617 €
31 à 80	49 €	53,90 €
81 et plus	44 €	48,40 €

OFFERT

Quatre heures de service, verrerie, vaisselle, mobilier de buffet, trois mange-debout, glaçons, frais de bouchon. Frais kilométriques offerts dans le Var.

TVA 10 %. Notre conseil : dix-huit pièces tiennent lieu de dîner — laissez le temps aux quatre ateliers, le braséro au centre. Vins : p. 20.

RECEVOIR MON DEVIS



SOIRÉES & GALAS

La soirée qui dit qui vous êtes

Vœux de l'entreprise, remise de prix, soirée clients : c'est le moment où l'on vous regarde recevoir. Vous accueillez, vous prenez la parole — une brigade dresse, sert et débarrasse.

MENU GALA À L'ASSIETTE · BRIGADE · DJ ET SONO SUR LE MÊME DEVIS · PAGES 18 À 22

PHOTO BEST EVENTS



PHOTO BEST EVENTS

SOIRÉES & GALAS · LE DÎNER ASSIS

Menu Gala, à l'assiette

Un dîner de gala dressé à l'assiette pour chaque convive, trois heures de service : la soirée d'entreprise, la remise de prix ou le dîner de clôture qui marquent.

LA MISE EN BOUCHE · CINQ PIÈCES

Canapé de foie gras sur pain d'épices · sushi saumon gravlax, ail & fines herbes · canapé d'œuf brouillé à la truffe · fleur de fromage · verrine fraîcheur concombre & cream cheese

L'ENTRÉE, AU CHOIX

Salade gourmande — salade, avocat, gésiers & foie gras toasté · ou velouté d'asperges à la truffe

LE PLAT, AU CHOIX PARMIS CINQ

Daurade en écailles de courgettes · paupiettes de sole & Saint-Jacques aux girolles · caneton au miel de lavande & citron · médaillon de veau aux champignons des bois · tournedos de bœuf aux morilles

accompagné de rose du Dauphiné et bayaldi de légumes

LES FROMAGES, LE DESSERT

L'ardoise de fromages régionaux · l'entremets du chef

LES BOISSONS

Eaux Voss plate & gazeuse, softs, café & thé

LE PRIX, PAR PERSONNE

CONVIVES	HT	TTC
Jusqu'à 50 FORFAIT	4 495 €	4 944,50 €
51 à 80	89,90 €	98,89 €
81 et plus	87,90 €	96,69 €

OFFERT

Trois heures de service, verrerie, vaisselle, mobilier de buffet, trois mange-debout, glaçons, frais de bouchon. Frais kilométriques offerts dans le Var.

TVA 10 %, hors alcool. Végétarien, végétal, sans gluten : sur demande. La brigade cale les assiettes sur vos discours. DJ & sono, p. 22.

RECEVOIR MON DEVIS



PHOTO BEST EVENTS

SOIRÉES & GALAS · LE LENDEMAIN, OU LA MATINÉE DE SÉMINAIRE

Le brunch de séminaire *ou du lendemain*

Une matinée qui déborde sur midi, ou le lendemain d'une soirée où personne ne veut d'un déjeuner assis : le brunch se dresse en buffet et se prend au rythme de chacun.

Brunch avec service

41,73 € HT

45,90 € TTC

Dès 40 personnes

Le petit-déjeuner à
l'arrivée

Deux animations : œuf,
bacon & saucisse · mini
burger

Les plateaux dressés en
buffet

Les tartes

Boissons & café

Brunch mis en scène

49,91 € HT

54,90 € TTC

Dès 40 personnes

Le brunch instagrammable

Le buffet mis en scène

Le contenu composé avec
votre chargé de projet

Le matériel précisé sur le
devis

Devis détaillé sous 24 h

Brunch sans service

27,18 € HT

29,90 € TTC

Dès 20 personnes

Livré, déposé, à votre
rythme

Sur plateaux jetables, sans
brigade

Composition détaillée sur
devis

Vaisselle & mobilier en
location, p. 21

Frais kilométriques offerts
dans le Var

Offert avec le brunch servi : mobilier nappé, vaisselle, verrerie & couverts, service 3 h, km dans le Var. Prix TTC de la carte Brunch ; HT à TVA 10 %.

RECEVOIR MON DEVIS



PHOTO NATHALIE NENCIONI

SOIRÉES & GALAS · LE BAR ET LE SUCRÉ

Boissons & douceurs

Vos bouteilles ou notre sélection : dans les deux cas, les frais de bouchon sont offerts. Le sucré sort de l'atelier de Mikael Pezzulli, pâtissier de la maison.

NOTRE SÉLECTION MAISON, PRIX TTC

Vins Côte de Provence rouge, blanc, rosé	14,90 € la bouteille
Champagne Jeepér Grande Réserve	39,90 € la bouteille
Cocktails mojito, punch, Copacabana, soupe champenoise	9,90 € par personne
Bar à bières environ 50 cl par personne	5 € par personne
Verre d'accueil citronnade & orangeade	4 € par personne
Eaux détox	4 € par personne
Pack bar de fin de soirée cinq spiritueux, Red Bull, eaux Voss, softs, jus	490 €

Cocktails : environ deux verres par personne. Eaux et softs sont déjà dans toutes les formules servies ; les quantités se calent avec votre chargé de projet et figurent sur le devis avant l'événement.

VOS BOUTEILLES

Vous apportez vos vins et votre champagne : frais de bouchon offerts. Verrerie et glaçons sont offerts avec toutes les formules servies.

LES DOUCEURS, SUR DEVIS

L'entremets du chef

Mignardises & macarons

Pièces montées & cake design

Par Mikael Pezzulli, pâtissier de la maison. Un logo, une couleur, un chiffre à fêter : le cake design se dessine avec votre chargé de projet.

Prix TTC ; HT sur devis. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

AJOUTER À MON DEVIS



PHOTO BEST EVENTS

POUR DÉCIDER · MOBILIER

Mobilier & tente — *Riviera Loc Events*

Une salle nue, un jardin, une cour : tables, chaises, tente et vaisselle arrivent avec le repas, chiffrés par le même chargé de projet.

CE QUE NOUS LOUONS

Mange-debout & housse

Tables rondes et rectangulaires

Chaises

Tonneaux à bière

Tentes

Plancher

Vaisselle

Le mobilier s'ajoute quand la salle est nue ou que vos invités s'assoient : tables, chaises, tente, plancher.

COMMENT ÇA SE PASSE

Riviera Loc Events est notre maison de location, dans le groupe IE GRUP. Le mobilier est chiffré sur le même devis que le repas ; déplacement et installation sur devis.

OFFERT AVEC LE SERVICE

Dans toutes les formules servies : verrerie, vaisselle, mobilier de buffet, trois mange-debout, glaçons.

Prix sur devis, sur le même devis que le repas. Sonorisation, scène et animations : p. 22. Votre brief en cinq questions : p. 25.

VOIR LE CATALOGUE



PHOTO NATHALIE NENCIONI

POUR DÉCIDER · SONORISATION & ANIMATIONS

Sonorisation, scène, *animations*

Un discours à sonoriser, une remise de prix, la soirée qui suit : la technique et les artistes arrivent sur le même devis que le repas.

SONORISATION & SCÈNE

DJ & sonorisation

Scène avec montage

Micro, pupitre

Moquette couleur au choix

Diffusion TV, écran, vidéoprojecteur

Technicien

Mise en lumière

MUSICIENS & ANIMATIONS

Saxophoniste

Violoniste

Chanteur-guitariste

Photobooth 400 photos

COMMENT ÇA SE PASSE

Vous décrivez le lieu et le déroulé à votre chargé de projet : il chiffre le repas, le mobilier et la sonorisation sur un seul devis, sous 24 h, sans engagement.

Prix sur devis, sur le même devis que le repas ; rien n'est chiffré après l'événement. Mobilier et tente : p. 21. Boissons : p. 20.

DEMANDER UN DEVIS COMPLET



PHOTO BEST EVENTS

POUR DÉCIDER · RÉFÉRENCES

Ils nous font confiance, *depuis 2016*

Confier son événement, c'est engager son nom devant ses équipes et ses clients. Voici ce qui se vérifie avant de signer.

2016

Création à
Draguignan
par la famille
Dubois.

2 000+

Événements
servis dans
toute la
Provence.

15 · 10

Quinze
professionnels,
dix chefs.

5/5

Sur plus de
650 avis
publiés en
ligne.

ISO 20121

Démarche engagée en
2025.

RÉFÉRENCES CLIENTS

Références sur demande auprès de votre chargé de projet : nous vous mettons en relation avec des entreprises qui nous ont confié leurs séminaires, cocktails et soirées.

UNE MAISON DU GROUPE IE GRUP

Best Events, agence traiteur · Riviera Loc Events, location de mobilier, tentes et vaisselle · La Régalade · Best Farming, notre maraîchage à venir. Un seul groupe, un seul interlocuteur pour votre événement.

Avis publiés sur best-events.fr. La maison, côté entreprises : p. 6. Vos questions : p. 24.

LIRE LES AVIS EN LIGNE

Vos questions, *nos réponses*

Les réponses que votre chargé de projet vous ferait au téléphone. Elles valent pour toutes les formules de cette brochure.

Une seule facture, ou plusieurs ?

Une seule : repas, mobilier et sonorisation figurent sur le même devis et la même facture, suivis par un chargé de projet unique.

Les prix sont-ils HT ou TTC ?

Les deux, côte à côte. TVA 10 % sur les prestations servies et livrées ; la boutique bestcatering.fr affiche ses prix TTC.

Comment bloquer une date ?

En signant votre devis, avec un acompte de 30 %. Le solde se règle un mois avant l'événement ; à moins d'un mois, la totalité est due à la commande.

Peut-on annuler ?

Uniquement en cas de force majeure. Le nombre définitif de convives et les conditions figurent sur votre devis ; votre chargé de projet les reprend avec vous.

Un convive végétarien, végétan, sans gluten ?

Options végétariennes, végétan et sans gluten sur demande, alternatives prévues pour les régimes. Indiquez-les au brief.

Quel délai pour commander ?

Livraison au bureau : une quinzaine de jours, en ligne sur bestcatering.fr, code PRO15 (-15 %). Avec service : la date se cale avec votre chargé de projet, devis sous 24 h.

Nous serons moins de 30 ou 50 personnes.

Les formules avec service passent au forfait : 750, 900 ou 1470 € HT (825, 990, 1617 € TTC) jusqu'à 30 pour les cocktails ; 1995 € HT (2 194,50 € TTC) jusqu'à 50 pour le buffet, 4 495 € HT (4 944,50 € TTC) pour le gala.

Et le vin, le champagne ?

Vous apportez vos bouteilles : nous les servons, frais de bouchon offerts. Ou vous choisissez dans notre sélection maison, p. 20.

Faut-il prévoir la vaisselle ?

Offerte dans toutes les formules avec service, avec la verrerie et le mobilier de buffet. En livraison, elle n'est pas fournie : location possible chez Riviera Loc Events.

Hors du Var, ou une soirée qui se prolonge ?

Frais kilométriques offerts dans le Var, chiffrés sur devis au-delà. Heures supplémentaires et options : chiffrées avant l'événement, jamais après.

Une question qui n'est pas ici ? Réponse sous 24 h, sans engagement. Votre brief en cinq questions : p. 25.

NOUS ÉCRIRE

Votre brief en cinq questions

Un mail suffit. Cinq réponses, même approximatives, et votre chargé de projet vous envoie un devis détaillé sous 24 h, sans engagement.

1

La date

Ou une période, si rien n'est arrêté.

2

Le lieu

Vos bureaux, une salle, un domaine.

3

Les convives

Un ordre de grandeur suffit.

4

Le format

Livré, installé, ou avec brigade.

5

Le budget

Par personne ou global.

CE QUI SE PASSE ENSUITE

SOUS 24 H

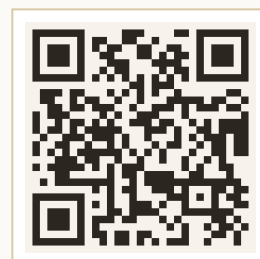
Votre devis détaillé, sur un seul document : repas, mobilier, sonorisation.

À LA COMMANDE

Un acompte de 30 % bloque la date.

UN MOIS AVANT

Le solde ; à moins d'un mois, la totalité à la commande.



Scannez pour la demande en ligne
best-events.fr/devis

Le mail s'ouvre pré-rempli avec les cinq questions. Vous préférez parler ?
06 64 86 18 08 · contact@best-events.fr · best-events.fr

ENVOYER MON BRIEF

Toutes les pièces, *formule par formule*

Chaque pièce porte les formules où elle figure : (6) (10) (18) cocktails avec service, p. 14 à 16 · (LIVRÉ)
cocktails déjeunatoire et dînatoire livrés au bureau, p. 9.

CANAPÉS & VERRINES

Fleur de fromage	(6 · 18)
Fontu, mousse de chèvre & noix	(6)
Blini guacamole, crevette & curry	(6 · 18)
Verrine fraîcheur fleurie, concombre & cream cheese	(10)
Verrine onctueuse fleurie, betterave, ail & fines herbes	(10)
Canapé de mousse de foie aux amandes	(10 · 18)
Sushi avocat-concombre	(18)
Cube saumon coco	(LIVRÉ)
Blinis & canapés du dînatoire détail sur bestcatering.fr	(LIVRÉ)

DESSERTS

Assortiment de mignardises & macarons	(10 · 18)
---------------------------------------	-----------

WRAPS & BOUCHÉES

Wrap végétarien	(6 · 10 · 18 · LIVRÉ)
Wraps poulet & saumon	(LIVRÉ)
Toast chèvre-miel sur pain aux noix	(6 · LIVRÉ)
Macaron pesto rosso & pignons	(18 · LIVRÉ)
Macarons foie gras, sésame, pistache salée	(LIVRÉ)
Focaccia jambon pesto	(LIVRÉ)
Club sandwiches concombre-thon, philadelphia-saumon	(LIVRÉ)
Arancini végétarien au curry	(LIVRÉ)
Madeleine ibérique	(LIVRÉ)
Empanadas argentins	(LIVRÉ)

TARTINABLES

Ricotta truffée	(6 · 10 · 18)
Caviar de tomate	(10)
Bar à tapenade noire	(18)

TAPAS

Charcuterie & fromages deux pièces par personne dans le Braséro Live	(10 · 18)
--	-----------

ANIMATIONS AU BRASÉRO

Cuisinées devant vos invités, quatre pièces par personne, service 4 h.

Gambas & Saint-Jacques	(18)
Mini burger	(18)
Foie gras poêlé	(18)
Brochette de canard aux pommes glacées au miel	(18)

Avec service : prix HT · TTC (TVA 10 %), verrerie et vaisselle offertes. Livrés : prix TTC, bestcatering.fr, code PRO15.

PERSONNALISER MON COCKTAIL

Le détail de chaque menu

Le contenu exact de chaque formule, pour comparer et choisir. Les prix, HT et TTC, sont sur la page de chaque formule ; les régimes se prévoient sur demande.

ESSENTIEL BUFFET

Service 3 h · prix p. 12

LE PLAT, AU CHOIX

Indian chicken curry & riz madras

Saumon à la crème d'aneth & riz camarguais

Paëlla

Plancha terre & mer : bœuf, volaille, gambas & Saint-Jacques trois brochettes par personne

Viande à la broche : agneau, porcelet, jambon ou poulet + 4,90 € HT · 5,39 € TTC

GALA · POUR COMMENCER

Service 3 h · prix p. 18

MISE EN BOUCHE

Canapé de foie gras sur pain d'épices

Sushi saumon gravlax, ail & fines herbes

Canapé d'œuf brouillé à la truffe

Fleur de fromage

Verrine fraîcheur concombre & cream cheese

ENTRÉE, AU CHOIX

Salade gourmande : salade, avocat, gésiers & foie gras toasté

Velouté d'asperges à la truffe

GALA · LE PLAT

Service 3 h · prix p. 18

PLAT, AU CHOIX

Daurade en écailles de courgettes

Paupiettes de sole & Saint-Jacques aux girolles

Caneton au miel de lavande & citron

Médallion de veau aux champignons des bois

Tournedos de bœuf aux morilles

Avec rose du Dauphiné et bayaldi de légumes.

LES CINQ PAUSES

Adossées à un repas · prix p. 11. Toutes avec eaux, café & thé ; jus de fruits pour les trois premières.

Petit-déjeuner deux viennoiseries par personne

Break sucré deux mignardises ou macarons par personne

Break salé wraps saumon ail & fines herbes, guacamole-tomate

Pause gourmande d'été glace ice roll maison, gaufres, orangeade & citronnade

Pause fruitée brochettes de fruits, eaux detox

LES TROIS PLATEAUX REPAS

29,90 € TTC le plateau, livré au bureau · p. 8

Base viande salade César curry · ratatouille, riz madras, brochettes de volaille & de bœuf · Fontu & pain · tarte citron meringuée

Base poisson concombre à la bulgare · quinoa aux deux poivrons & saumon à la crème d'aneth · tome Caprite & pain · tarte Tatin

Végétarien tomate-mozzarella-pesto · trois céréales croquantes & compotée de chou blanc · tome d'Izoard & pain · tarte au chocolat

Buffet et Gala : fromages régionaux, entremets du chef, eaux Voss, softs, café & thé après le plat. Prix HT · TTC (TVA 10 %) sur chaque page.

COMPOSER MON MENU



*Vous recevez.
Nous nous occupons du reste.*

Best Events, agence traiteur — Draguignan, Var

06 64 86 18 08 · contact@best-events.fr · best-events.fr · bestcatering.fr



Scannez pour votre demande de devis

UNE MAISON DU GROUPE IE GRUP

Best Events, agence traiteur · Riviera Loc Events, location · La Régalade · Best Farming,
notre maraîchage à venir.

93 avenue du Général de Gaulle, 83300 Draguignan. Édition 2027-2028. Prix HT et TTC (TVA 10 % sur les prestations
servies) indiqués par personne ; forfaits pour les petits groupes ; hors boissons alcoolisées et location. Photos : Best
Events, Nathalie Nencioni, Florence Martin. Suggestions de présentation.