



VOTRE ÉVÉNEMENT

# BUSINESS

*By Best Events*

2026 - 2027



# MERCI

À NOS CLIENTS D'AVOIR FAIT DE NOUS LE TRAITEUR LE PLUS RECOMMANDÉ DU SUD EST DE LA FRANCE

NOTÉ **5/5** SUR PLUS DE **630 AVIS**.

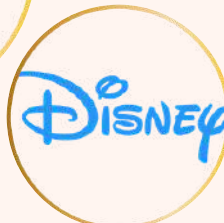
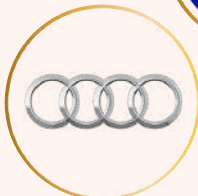


CHEZ BEST EVENTS TRAITEUR, NOUS AVONS TOUJOURS PLACÉ LA **QUALITÉ & L'INNOVATION** AU CŒUR DE NOS PRESTATIONS. NOUS SOUHAITONS ALLER ENCORE PLUS LOIN EN NOUS INSCRIVANT DANS UNE DÉMARCHE **DURABLE ET ÉCORESPONSABLE**.



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE...

ET ILS NE LE REGRETTENT PAS !





# SOMMAIRE

<b>01</b>	<b>TRAITEUR EN LIVRAISON</b> .....	p 5
<b>02</b>	<b>COCKTAILS : INAUGURATIONS, RÉSEAUTAGE ET FIDÉLISATION</b>	
	• Cocktail 6 pièces.....	p 6
	• Cocktail 9 pièces.....	p 7
	• Cocktail 12 pièces.....	p 8
<b>03</b>	<b>TEAMBUILDING &amp; SEMINAIRES</b>	
	• Pauses.....	p 10
	• Essentiel Assiette.....	p 11
	• Essentiel Buffet.....	p 12
<b>04</b>	<b>REPAS FESTIFS</b>	
	• Cocktail Gourmand 12pièces.....	p 14
	• Cocktail 19 pièces.....	p 15
	• Cocktail Braséro 23 pièces.....	p 16
	• Menu Gala : assiette.....	p 17
<b>05</b>	<b>OPTIONS</b>	
	• Sonorisation, DJ & Mobilier.....	p 19

MARQUEZ LES ESPRITS  
AVEC BEST EVENTS



# LIVRAISON

RECEVEZ COMME UN CHEF, SANS LE MOINDRE EFFORT

**300 références** pour satisfaire toutes vos envies gourmandes, **livrées** directement chez vous. (ou retrait rapide dans nos locaux à Draguignan.)

On s'occupe de tout, vous n'avez qu'à **savourer**.

**15%** de réduction avec le code **PRO15**



CLIQUEZ  
ICI






cliquez ou scannez pour commander en simplicité




# COCKTAIL 6 PIÈCES


## PIECES APERITIVES

Wrap végétarien  

Fleur de fromage   

Ricotta truffée 

Blini guacamole crevette & curry

Toast chèvre miel sur pain aux noix 

Fontu, mousse de chèvre & noix 

## BOISSONS

Eaux Voss (plate & gazeuse)

Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)

Café & Thé +1.90€ HT / p

< 30 pers : Forfaitaire 800€ HT

31-50 pers : 27€ HT

51-80 pers : 25€ HT

81-120 pers : 23€ HT

+ 120 pers : 20€ HT

Dans tous nos menus avec service 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



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN




VÉGAN





COUP DE CŒUR

# COCKTAIL 9 PIÈCES

## PIECES APERITIVES


Verrine fraîcheur fleurie de concombre & cheese cream   

Verrine onctueuse fleurie de betterave ail & fines herbes  

Wrap végétarien 

Canapé mousse de foie aux amandes 

Bar à tapenade verte & noire 

Caviar de tomate 

## ANIMATION

Mini hamburger

## DESSERTS

Assortiment de mignardises et macarons

## BOISSONS

Eaux Voss (plate & gazeuse)

Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)

Café & Thé +1.90€ HT / p

< 30 pers : Forfaitaire 1000€ HT

31-50 pers : 33€ HT

51-80 pers : 30€ HT

81-120 pers : 30€ HT

+ 120 pers : 25€ HT

Dans tous nos menus avec service 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



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR




# COCKTAIL 12 PIÈCES


## PIECES APERITIVES


Verrine fraîcheur fleurie de concombre & cheese cream   

Verrine onctueuse fleurie de betterave ail & fines herbes   

Wrap végétarien 

Fleur de fromage   

Ricotta truffée 

Bar à tapenade noire 

Canapé mousse de foie aux amandes 

Blini guacamole & crevettes

## ANIMATIONS

Gambas/Saint-Jacques au beurre d'échalote & balsamique  

Mini hamburger

## DESSERTS

Assortiment de mignardises & macarons

## BOISSONS

Eaux Voss (plate & gazeuse)

Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)

Café & Thé +1.90€ HT / p

< 30 pers : Forfaitaire 1200€ HT

31-50 pers : 40€ HT

51-80 pers : 38€ HT

81-120 pers : 35€ HT

+ 120 pers : 33€ HT

Dans tous nos menus avec service 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



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR

TEAM-BUILDING SAVOUREUX : QUAND  
GOURMANDISE ET ESPRIT D'ÉQUIPE  
NE FONT PLUS QU'UN.



# PAUSES

## CLASSIQUE

### PETIT DÉJEUNER

2 viennoiseries par personne  
(Croissants, pains au chocolat)

Eaux plate & gazeuse

Jus de fruits

Café, Thé

### BREAK SUCRÉ

2 mignardises/macarons par personne

Eaux plate & gazeuse

Jus de fruits

Café, Thé

### BREAK SALÉ

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

Eaux plate & gazeuse

Jus de fruits

Café, Thé

## VITAMINÉE

### PAUSE FRUITÉE

Brochettes de fruits

Eaux détox

Eaux plate & gazeuse

Café, Thé

## ANIMATION

### PAUSE GOURMANDE ÉTÉ

Glace ice roll maison

Gaufres avec topping

Orangeade & Citronnade

Eaux plate & gazeuse

Café, Thé

## CLASSIQUE

< 50 pers : forfaitaire 425€

HT

51 - 120 : 6.90€ HT

+120 : 5.90€ HT

## ANIMATION et VITAMINÉE




< 50 pers : forfaitaire 545€ HT

51 - 120 : 9.90€ HT

+120 : 8.90€ HT

# ESSENTIEL BUFFET

## PLAT AU CHOIX

- Indian chicken curry & son riz madras,
- Saumon à la crème d'Aneth & son riz camarguais
- Paëlla
- Plancha Terre et Mer : *bœuf, volaille & 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

## DESSERT

Entremet du chef

## BOISSONS

Eaux Voss (plate & gazeuse)

Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)

Café & Thé +1.90€ HT / p

< 50 pers : Forfaitaire 1995€ HT

51-120 pers : 39.90€ HT

+ 120 pers : 37.90€ HT

Dans tous nos menus avec service 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



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR

# ESSENTIEL ASSIETTE

## PLAT AU CHOIX

Accompagné de Rose du Dauphiné & Bayadi de Légumes

- Filet de saumon & sa crème d'Aneth
- Daube de bœuf à la provençale
- Suprême de volaille sauce vallée d'Auge
- Gigot d'Agneau à la crème de Thym ♥

## FROMAGES

Ardoise de fromages régionaux

## DESSERT

Entremet individuel

## BOISSONS

Eaux Voss (plate & gazeuse)

Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)

Café & Thé +1.90€ HT / p

< 50 pers : Forfaitaire 1995€ HT

51-120 pers : 39.90€ HT

+ 120 pers : 37.90€ HT

Dans tous nos menus avec service 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



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR

VOTRE RECEPTION MERITE CE QU'IL Y  
A DE MEILLEUR DANS L'ASSIETTE.



# COCKTAIL GOURMAND 12 PIÈCES

## PIECES APERITIVES

Arranchini façon cordon bleu ❤️

Madeleine Ibérique ❤️

Quatre-Quarts saumon

Cake Méditerranéen 🌿

Cannelé chèvre, pomme & Miel 🌿

## MINI PIZZAS

La Tomate & Pesto 🌿

Le Croissant saumon ❤️

Calzone reine

## DESSERTS

Assortiment de cookies & brownies

2 pièces / pers

## BOISSONS

Eaux Voss (plate & gazeuse)

Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)

Café & Thé +1.90€ HT / p

< 50 pers : Forfaitaire 1645€ HT

51-80 pers : 32.90€ HT

+ 80 pers : 29.90€ HT

Dans tous nos menus avec service 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



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR



# COCKTAIL 19 PIÈCES

## PIECES APERITIVES

- Blinis ail & fines herbes 
- Wrap végétarien  
- Fleur de fromage  
- Bar à tapenade verte 
- Bar à tapenade noire 
- Anchoïoli made in Best Events
- Caviar de Tomate 
- Empanadas de viande
- Mini pizza tomate pesto  
- Toast chèvre miel 
- Cake chorizo 
- Cake olive 
- Empanadas aux légumes 

## ASSORTIMENT DE TAPAS

2 pièces / pers

- Assortiment de charcuterie 
- Assortiment de fromages régionaux   
*avec pain & gressins*

## DESSERTS

Assortiment de mignardises & macarons

## BOISSONS

- Eaux Voss (plate & gazeuse)
- Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)
- Café & Thé +1.90€ HT / p

< 50 pers : Forfaitaire 1895€ HT  
51-120 pers : 37.90€ HT  
+ 120 pers : 35.90€ HT

Dans tous nos menus avec service 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



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR

# COCKTAIL BRASÉRO

## 23 PIÈCES

### PIECES APERITIVES - 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
- Blinis saumon ail & fines herbes
- Bar à tapenade 🍃
- Wrap végétarien 🍃❤️
- Canapé mousse de foie aux amandes ❤️
- Caviar de tomate 🍃
- Ricotta Truffée 🍃

### PIECES APERITIVES - CHAUDES

- Empanadas aux légumes 🍃
- Cake ibérique ❤️
- Toast chèvre miel lavande 🍃
- Empanadas à la viande
- Cake olives 🍃
- Arranchini végétarien 🍃❤️

### DESSERTS

- Assortiment de mignardises  
et macarons (3 pièces / pers)

### ANIMATIONS (3 AU CHOIX)

- Gambas/Saint-Jacques ❤️🌿
- Foie gras poêlé sur pain d'épices
- Mini hamburger

### BOISSONS

- Eaux Voss (plate & gazeuse)
- Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis)
- Café & Thé +1.90€ HT / p

< 50 pers : Forfaitaire 2490€ HT  
51-120 pers : 49.90€ HT  
+ 120 pers : 47.90€ HT

Dans tous nos menus avec service 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

# MENU GALA

## MISE EN BOUCHE

Canapé de foie gras sur pain d'épice ♥

Sushi saumon Gravlax & ail fines herbes

Canapé d'œuf brouillé à la truffe 🍄

Fleur de fromage ♥ 🌾 🍃

Verrine fraîcheur de concombre & cheese cream 🌾 🍃

## ENTREE AU CHOIX

Salade gourmande : *Salade, avocat, gésiers & foie gras toasté* ♥

Velouté d'asperge à la truffe 🌾 🍄

## PLAT AU CHOIX

Accompagné de *Rose du Dauphiné et Bayadi de Légumes*

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

## FROMAGES

Ardoise de fromages régionaux

## DESSERT

Entremet du chef

## BOISSONS

Eaux Voss (plate & gazeuse)

Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)

Café & Thé

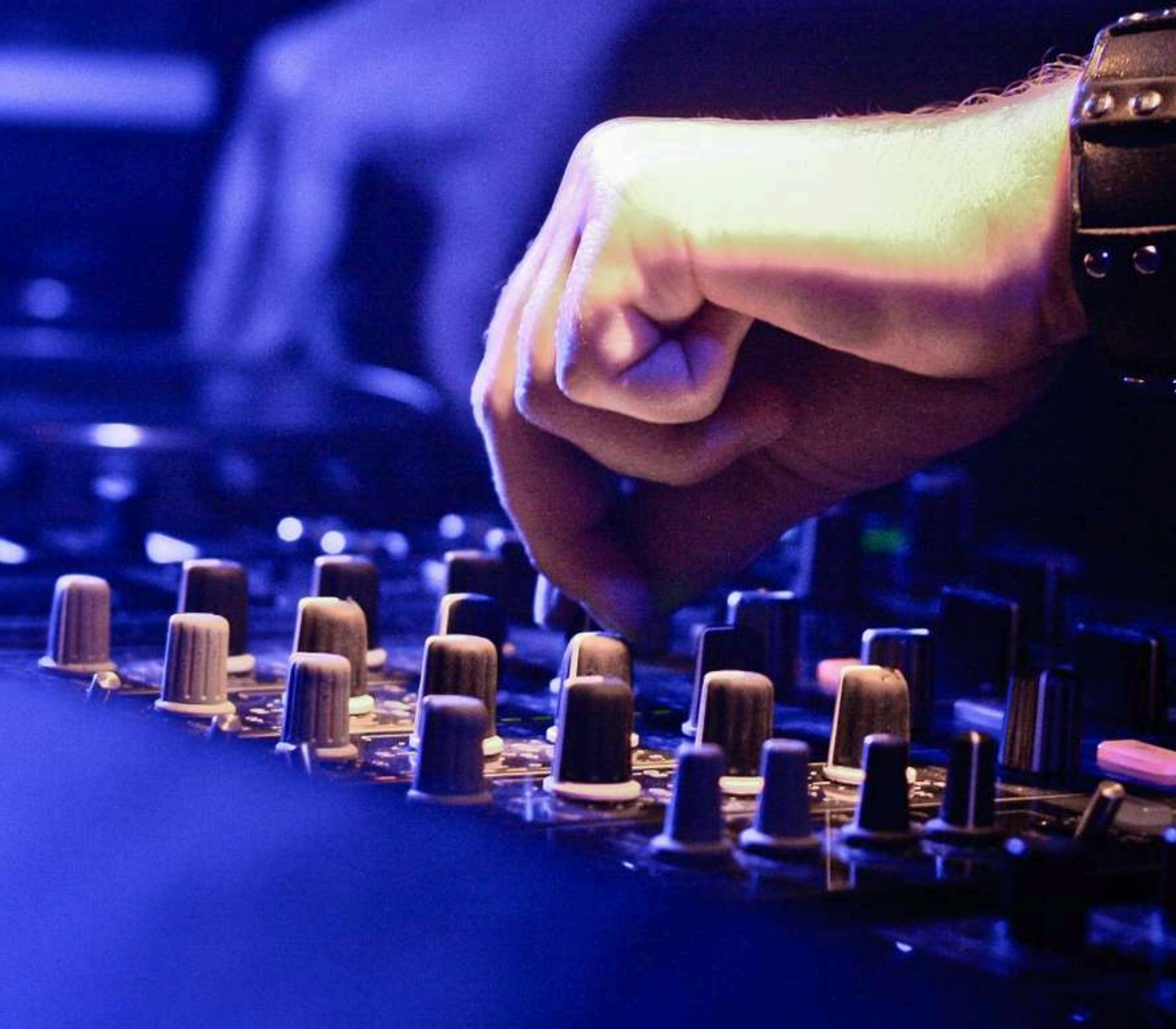
< 50 pers : Forfaitaire 4495€ HT

51-80 pers : 89.90€ HT

+ 80 pers : 87.90€ HT

Dans tous nos menus avec service 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

# NOS OPTIONS: SONORISATION & MOBILIER



# DJ & SONO

## 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/écran avec vidéoprojecteur

Déplacement & installation sur devis

# MOBILIER



Riviera Loc Events

Mange debout & housse

Table ronde

Tables rectangulaires (différents modèles)

Chaises (différents modèles)

Tonneaux à bière

Et plus encore...

CLIQUEZ  
ICI

cliquez ou scannez pour  
voir notre site mobilier



Tarifs sur devis

# CONTACTEZ NOUS

POUR UN DEVIS PERSONNALISE

06 64 86 18 08  
contact@best-events.fr  
93 Av. du Général de Gaulle, 83300 Draguignan



PRENDRE RENDEZ-VOUS EN VISIO  
ICI

