



ANNIVERSAIRES · BAPTÊMES · FÊTES DE FAMILLE · GARDEN PARTIES

Célébration

Best Events, agence traiteur.

*Recevoir les vôtres — sans rien avoir à faire
d'autre qu'être là.*

ÉDITION 2027-2028 · DRAGUIGNAN, VAR

PHOTO FLORENCE MARTIN

Votre fête, *page après page*

Cette brochure se lit comme votre journée : la maison et ce qui vous est offert, puis chaque façon de recevoir — cocktail, autour du feu, grand soir —, le sucré, le bar, le lendemain, et tout ce qu'il faut pour réserver. Prix TTC, par convive. Chaque ligne est cliquable.

La maison

Vous accueillez, nous nous occupons du reste	3
Anniversaire, baptême, fête de famille, garden party	4
Cinq menus, d'un coup d'œil	5
Une agence traiteur de Draguignan, depuis 2016	6

Les cocktails

Les cocktails	7
Le Cocktail Gourmand	8
Le Cocktail Dînatoire	9

Autour du feu

Autour du feu	10
Le Cocktail Braséro Live	11
Le Buffet à la broche ou en Braséro	12



PHOTO BEST EVENTS

Le grand soir

Le grand soir	13
Le Menu Gala, à l'assiette	14

Le sucré, le bar, le lendemain

La touche finale	15
Pièce montée, cake design, mignardises	16
Le bar & les boissons	17
Le brunch	18
Le lendemain de fête	19

Pour décider

Animations & jeux	20
Musique & sonorisation	21
Mobilier & tente — Riviera Loc Events	22
Ils ont fêté avec nous	23
Vos questions, nos réponses	24
Réservez votre date	25
Annexe : la carte des pièces	26
Annexe : le détail des menus	27



PHOTO NATHALIE NENCIONI

LA PROMESSE

Vous accueillez. *Nous nous occupons du reste.*

Les quarante ans de Julien, le baptême de la petite, la crémaillère du jardin : ce jour-là, votre place est avec vos invités — pas derrière le four, ni devant l'évier.

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

Vous choisissez ce que vos invités trouvent — un cocktail qui se picore, un buffet autour du feu, un dîner à l'assiette — et nous nous occupons du reste. Le seul imprévu de la journée restera le discours de tonton.

NOS ENGAGEMENTS

24 h

pour recevoir un devis détaillé, sans engagement.

1

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

0 €

de frais de bouchon sur vos bouteilles, 0 € de frais kilométriques dans le Var.

4 h

de service par notre brigade, dans chacun des cinq menus.

Un mail suffit : la date, le lieu, le nombre de convives, l'occasion, le budget. Réponse détaillée sous 24 h. Chaque fête et son menu, p. 4 ; les cinq menus, p. 5.

DÉCRIRE MA FÊTE

Anniversaire, baptême, fête de famille, garden party : *chaque fête a son menu*

Un goûter qui court partout, un déjeuner de cousins, un dîner à trois générations, un jardin plein d'amis : quatre fêtes, quatre rythmes — et pour chacune, le menu qui lui va.

L'anniversaire

Les quarante, soixante ou quatre-vingts ans d'un parent, plusieurs générations autour du feu — ou le goûter d'un enfant, avec des invités qui ne tiennent pas en place.

LE MENU QUI LUI VA

L'anniversaire rond : le Buffet à la broche ou en Braséro, p. 12. Le goûter d'enfant : le Cocktail Gourmand, p. 8.

CONSEIL La pièce montée ou le cake design se commandent avec le menu, p. 16.

Le baptême, la communion

Un déjeuner après la cérémonie, des cousins de tous âges, le jardin ou la salle des fêtes : vous voulez du clé en main — service, vaisselle, mobilier — et un prix TTC final.

LE MENU QUI LUI VA

Le Cocktail Dînatoire, p. 9, qui remplace un repas ; ou le Cocktail Gourmand, p. 8, pour un goûter de baptême.

CONSEIL Beaucoup d'enfants ? Le menu enfants se cale avec votre chargé de projet.

La fête de famille

Noces d'or, départ en retraite, retrouvailles : de cinquante à cent vingt convives, trois générations, et l'envie de rester longtemps à table.

LE MENU QUI LUI VA

Le Cocktail Braséro Live, p. 11, la fête autour du feu ; ou le Menu Gala, p. 14, servi à l'assiette pour le grand soir.

CONSEIL Un discours, un diaporama ? Micro et vidéoprojecteur, p. 21.

La garden party, la crémaillère

La terrasse, le jardin, une bande d'amis, un soir d'été : vous voulez de l'ambiance, un bar qui tient la soirée et un budget qui ne bouge plus.

LE MENU QUI LUI VA

Le Cocktail Braséro Live, p. 11, ou le Cocktail Dînatoire, p. 9 — debout, dehors, un verre à la main.

CONSEIL Le pack bar et la tireuse à bière, p. 17 ; la tente et les guirlandes, p. 22.

Moins de 30 convives : sur devis. Le lendemain, on remet le couvert : le brunch, p. 18. Un invité végétarien, végan, sans gluten ? Dites-le à votre chargé de projet.

RECEVOIR MON DEVIS



PHOTO BEST EVENTS

CÉLÉBRATION · D'UN COUP D'ŒIL

Cinq menus, *du goûter au grand soir*

Un baptême à midi, les soixante ans de maman, la crémaillère du jardin : chaque fête a son menu — servi par notre brigade, prix TTC, et le discours de tonton reste le seul imprévu.

LE MENU	CE QUE VOS INVITÉS TROUVENT	31 À 50 FORFAIT	51 À 80	81 À 120	+ DE 120
Cocktail Gourmand goûter, baptême · p. 8	Huit pièces chaudes — mini pizzas, arancini, cannelé chèvre-miel —, cookies & brownies	1 795 €	34,90 €	33,90 €	32,90 €
Cocktail Dînatoire à la place d'un dîner · p. 9	Douze froides, cinq chaudes, deux animations devant vous, dessert	2 895 €	57,90 €	53,90 €	49,90 €
Cocktail Braséro Live la fête autour du feu · p. 11	Dix-huit pièces : huit froides, quatre chaudes, trois animations au feu, trois douceurs	2 990 €	59,80 €	57,90 €	54,90 €
Buffet à la broche ou en Braséro le repas de famille · p. 12	Sept pièces froides, un plat devant vous (plancha, barbecue, broche), fromages, fruits	2 995 €	59,90 €	55,90 €	51,90 €
Menu Gala, à l'assiette le grand soir · p. 14	Entrée, plat parmi cinq, fromages, dessert — servis à table	4 495 €	89,90 €	87,90 €	84,90 €

PAR EXEMPLE · LES 60 ANS DE MAMAN, 60 CONVIVES

Buffet à la broche ou en Braséro, 60 × 59,90 € — service, vaisselle, mobilier de buffet, café & thé offerts ; vos bouteilles, frais de bouchon offerts.

3 594 € TTC · 59,90 € par convive

Prix TTC par convive ; de 31 à 50 convives, un forfait ; moins de 30 : sur devis.
Dans les cinq menus : quatre heures de service, vaisselle, mobilier de buffet, eaux, softs, café & thé offerts.

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 orchestre aujourd'hui cuisine, service, musique et mobilier, avec un seul chargé de projet du premier rendez-vous au jour J.

DEPUIS 2016, EN QUATRE DATES

2016	Création à Draguignan, dans le Var, dans la famille Dubois.
2020	Toute la Provence, le millier d'événements.
2024	Plus de 2 000 événements, dix chefs, quinze professionnels.
DEMAIN	Best Farming, le maraîchage biologique du groupe, cultivé par de jeunes agriculteurs.

D'où viennent nos produits. Circuits courts et produits de saison, chez des producteurs et des agriculteurs locaux. Démarche ISO 20121 engagée : produits frais, zéro gaspillage.

EN CUISINE

Yvan Dubois, chef fondateur, garant du goût, passe la main à Mayling, cheffe, dix ans en restaurant étoilé : c'est elle qui signe votre menu. Mikael Pezzulli, maître pâtissier, signe le sucré.

VOTRE CHARGÉ DE PROJET

Margaux, Robin, John, Hugo, Chloé, Iheb, Guillaume ou Tabatha : attribué au premier rendez-vous, il compose votre menu avec vous, chiffre votre devis et coordonne tout ce que vous choisissez chez nous.

LE GROUPE IE GRUP

Riviera Loc Events, location de mobilier, tentes et vaisselle — sur le même devis que le repas —, La Régalade, restauration collective, et demain Best Farming.

Noté 5/5 sur plus de 650 avis, publiés sur best-events.fr. Nos engagements — devis sous 24 h, un seul interlocuteur, frais de bouchon offerts —, p. 3 ; ils ont fêté avec nous, p. 23.

LIRE LES AVIS



LES COCKTAILS

L'apéritif *qui fait la fête*

Deux cocktails servis plateaux à la main. Le Gourmand, tout en pièces chaudes, pour un goûter d'anniversaire ou un baptême ; le Dînatoire, plus généreux, pour remplacer un dîner — on picore, on trinque, personne ne cherche sa chaise.

COCKTAIL GOURMAND · COCKTAIL DÎNATOIRE · PAGES 8-9

PHOTO BEST EVENTS



PHOTO NATHALIE NENCIONI

LES COCKTAILS · LE GOÛTER, LE BAPTÊME, LA CRÉMAILLÈRE

Le Cocktail *Gourmand*

Huit pièces chaudes sur les plateaux, cookies et brownies pour les petites mains, jus et softs pour tous : le cocktail d'un après-midi de fête, servi par notre brigade pendant que vous soufflez les bougies.

LE MENU

HUIT PIÈCES CHAUDES

Mini pizza tomate pesto · le croissant pizza au saumon · mini calzone Reine · arancini façon cordon bleu · cannelé chèvre, pomme & miel · cake méditerranéen · quatre-quarts au saumon · la madeleine ibérique

LE SUCRÉ

Assortiment de mini cookies & mini brownies

LES BOISSONS

Eaux plate & gazeuse en bouteille de verre · Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea Lipton, Oasis Tropical, Orangina · jus Granini orange, multifruit, pomme, ananas · café & thé

Un invité végétarien, végan, sans gluten ? Dites-le à votre chargé de projet : il est servi avec la même attention.

LE PRIX, PAR CONVIVE · TTC

CONVIVES	PRIX TTC
De 31 à 50 FORFAIT	1 795 €
De 51 à 80	34,90 €
De 81 à 120	33,90 €
Plus de 120	32,90 €

OFFERT

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

Moins de 30 convives : sur devis. Vins et champagne : apportés, ou notre sélection p. 17 · le gâteau : p. 16.

RECEVOIR MON DEVIS



PHOTO BEST EVENTS

LES COCKTAILS · À LA PLACE D'UN DÎNER

Le Cocktail *Dînatoire*

Douze pièces froides, cinq chaudes, deux animations cuisinées devant vos invités et les fruits de saison pour finir : un vrai dîner, debout, verre à la main — la fête ne s'arrête jamais pour passer à table.

LE MENU

DOUZE PIÈCES FROIDES

Verrine croquante fleurie de carotte, ail & fines herbes · verrine fraîcheur fleurie de concombre, cream cheese · verrine onctueuse fleurie de betterave, ail & fines herbes · fleur de fromage · 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

CINQ PIÈCES CHAUDES

Arancini cordon bleu · empanadas aux légumes · toast chèvre miel · cake olives · cake chorizo

DEUX ANIMATIONS CUISINÉES DEVANT VOS INVITÉS

Brochettes gambas / Saint-Jacques · mini hamburger

POUR FINIR

La corbeille de fruits de saison · eaux plate & gazeuse, softs & jus de fruits, café & thé

Un invité végétarien, végétan, sans gluten ? Dites-le à votre chargé de projet : il est servi avec la même attention.

LE PRIX, PAR CONVIVE · TTC

CONVIVES	PRIX TTC
De 31 à 50 FORFAIT	2 895 €
De 51 à 80	57,90 €
De 81 à 120	53,90 €
Plus de 120	49,90 €

OFFERT

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

Moins de 30 convives : sur devis. Vins et champagne : apportés, ou p. 17 · la pièce montée : p. 16.

RECEVOIR MON DEVIS



AUTOUR DU FEU

Le feu, la fumée, *les rires*

Les soixante ans de maman, la garden party de l'été : le chef cuisine devant vos invités, la viande grésille, les enfants s'approchent pour regarder. En cocktail-spectacle ou en vrai repas de famille servi au buffet — vous n'avez qu'à trinquer.

COCKTAIL BRASÉRO LIVE · BUFFET À LA BROCHE OU EN BRASÉRO · PAGES 11-12

PHOTO BEST EVENTS

↑ SOMMAIRE

10



PHOTO BEST EVENTS

AUTOUR DU FEU · LE COCKTAIL-SPECTACLE

Le Cocktail *Braséro Live*

Dix-huit pièces par convive, trois animations cuisinées au feu sous les yeux de vos invités : le cocktail qui tient lieu de dîner, debout, un verre à la main — et personne ne cherche sa place à table.

LE MENU

HUIT PIÈCES FROIDES

Verrine croquante fleurie de carotte, ail & fines herbes · verrine fraîcheur fleurie de concombre, cream cheese · verrine onctueuse fleurie de betterave, ail & fines herbes · fleur de fromage · blini saumon, ail & fines herbes · bar à tapenades verte & noire · wrap végétarien · canapé mousse de foie aux amandes

QUATRE PIÈCES CHAUDES

Arancini cordon bleu · cake ibérique · toast chèvre miel · empanadas de légumes

TROIS ANIMATIONS AU BRASÉRO, DEVANT VOUS

Brochette de canard et ses pommes glacées au miel

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

Mini hamburger

POUR FINIR

Assortiment de mignardises et macarons, trois pièces par convive · eaux plate & gazeuse, softs & jus de fruits, café & thé

LE PRIX, PAR CONVIVE · TTC

CONVIVES	PRIX TTC
De 31 à 50 FORFAIT	2 990 €
De 51 à 80	59,80 €
De 81 à 120	57,90 €
Plus de 120	54,90 €

OFFERT

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

Moins de 30 convives : sur devis. Dix-huit pièces par convive. Le braséro est au gaz : la flamme, sans les contraintes du feu de bois. Le bar : p. 17.

RECEVOIR MON DEVIS



PHOTO FLORENCE MARTIN

AUTOUR DU FEU · LE REPAS DE FAMILLE

Le Buffet à la broche *ou en Braséro*

L'apéritif se picore, puis le plat se cuisine sous vos yeux et se sert au buffet : la broche qui tourne, la plancha qui grésille, le barbecue qui parfume le jardin — et le seul rôle qui vous reste est de trinquer.

LE MENU

À L'APÉRITIF · SEPT PIÈCES FROIDES

Verrine croquante fleurie de carotte, ail & fines herbes · verrine onctueuse fleurie de betterave, ail & fines herbes · fleur de fromage · tapenade noire · wrap végétarien · canapé mousse de foie aux amandes · caviar de tomate

LE PLAT, AU CHOIX — CUISINÉ DEVANT VOUS, SERVI AU BUFFET

Plancha terre & mer — trois brochettes par convive : bœuf, volaille, gambas / Saint-Jacques

Barbecue party — brochette de volaille, côte de bœuf, magret de canard, chipolatas, merguez

Viande à la broche — agneau, porcelet, jambon ou poulet, au choix

Servi avec pommes de terre grenailles et ratatouille à la française.

POUR FINIR

L'ardoise de fromages régionaux · la corbeille de fruits de saison · eaux plate & gazeuse en bouteille de verre, softs & jus de fruits, café & thé

LE PRIX, PAR CONVIVE · TTC

CONVIVES	PRIX TTC
De 31 à 50 FORFAIT	2 995 €
De 51 à 80	59,90 €
De 81 à 120	55,90 €
Plus de 120	51,90 €

OFFERT

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

Moins de 30 convives : sur devis. Le braséro est au gaz : la flamme, sans les contraintes du feu de bois. Vins et champagne : p. 17 · la pièce montée : p. 16.

RECEVOIR MON DEVIS



LE GRAND SOIR

Un dîner à table, servi à l'assiette

Noces d'or, anniversaire rond, remise de médaille : le soir où chacun a sa place et se lève pour parler — la brigade dresse, sert et débarrasse, vous écoutez.

MENU GALA, À L'ASSIETTE · P. 14

PHOTO BEST EVENTS

[↑ SOMMAIRE](#)



PHOTO BEST EVENTS

LE GRAND SOIR · LE DÎNER ASSIS

Le Menu Gala, *à l'assiette*

Entrée, plat, fromages, dessert : quatre services dressés à l'assiette et posés devant chaque convive par notre brigade — vous choisissez la carte, vous gardez le meilleur siège, celui d'où l'on regarde sa famille manger.

LE MENU

L'ENTRÉE, AU CHOIX PARMI TROIS

Salade gourmande, avocat, gésiers et foie gras toasté · cassolette de Saint-Jacques en dôme surprise · velouté d'asperge à la truffe

LE PLAT, AU CHOIX PARMI CINQ

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

Accompagné de rose du Dauphiné et bayaldi de légumes.

LES FROMAGES RÉGIONAUX

Tome d'Izoard · tome des bergers · tome capritte · bleu du Queyras · Fontu

LE DESSERT, AU CHOIX PARMI TROIS

Assortiment de mignardises · entremets · corbeille de fruits de saison

LES BOISSONS

Eaux plate & gazeuse en bouteille de verre, softs & jus Granini, café & thé

LE PRIX, PAR CONVIVE · TTC

CONVIVES	PRIX TTC
De 31 à 50 FORFAIT	4 495 €
De 51 à 80	89,90 €
De 81 à 120	87,90 €
Plus de 120	84,90 €

OFFERT

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

Moins de 30 convives : sur devis. Corbeille de fruits de saison : en option, chiffrée sur votre devis. Quelqu'un se lève ? La brigade attend la fin du discours pour servir.

RECEVOIR MON DEVIS

LE SUCRÉ

La touche finale

Le gâteau qu'on applaudit, la pièce montée du baptême, le cake design des six ans : le moment que tout le monde photographie — le seul avec des bougies.

SIGNÉ MIKAEL PEZZULLI, MAÎTRE PÂTISSIER · P. 16



PHOTO BEST EVENTS

↑ SOMMAIRE

15



PHOTO BEST EVENTS

LA TOUCHE FINALE · LE SUCRÉ

Pièce montée, cake design, *mignardises*

Chaque dessert sort de l'atelier de Mikael Pezzulli, maître pâtissier de la maison : la pièce montée du baptême, le gâteau qui porte un prénom, les macarons qu'on chipe avant l'heure.

LES PIÈCES DE L'ATELIER

La pièce montée

Celle du baptême, de la communion et des noces d'or : montée dans l'atelier, décorée à votre thème.

Le cake design

Le gâteau d'anniversaire personnalisé : un prénom, un âge, une passion — et une part pour chaque convive.

L'assortiment de mignardises & macarons

Les bouchées sucrées de la photo, à picorer debout pendant que la musique repart.

L'entremets

Le dessert de table du Menu Gala, servi en part à l'assiette.

Un invité végétarien, végan, sans gluten ? Dites-le à votre chargé de projet : il est servi avec la même attention.

LES PRIX · TTC, PAR CONVIVE

Mignardises & macarons 6,90 €

Pièce montée 8,90 €

Cake design 9,90 €

En supplément d'un menu avec service, dès 50 convives ; chiffré sur votre devis.

DANS LES CINQ MENUS, LE DESSERT EST DÉJÀ LÀ

Cocktail Gourmand : mini cookies & mini brownies · Cocktail Dînatoire et Buffet : corbeille de fruits de saison · Cocktail Braséro Live : mignardises & macarons, trois par convive · Menu Gala : mignardises, entremets ou corbeille de fruits (en option), au choix.

Ardoise de fromages régionaux : en option, chiffrée sur votre devis. Fruits sculptés, fontaine de chocolat : sur devis. Les menus : p. 5.

COMMANDER MON DESSERT



PHOTO NATHALIE NENCIONI

LE BAR · LES BOISSONS

Le bar & les boissons

Vos bouteilles ou notre sélection, à vous de voir : dans les deux cas, nous servons, nous rafraîchissons et les glaçons sont offerts — parce que le rosé tiède, c'est non.

NOTRE SÉLECTION · TTC

À LA BOUTEILLE

Vins Côte de Provence rouge, blanc ou rosé — 75 cl	14,90 € la bouteille
---	-------------------------

Champagne Jeepier Grande Réserve 75 cl	39,90 € la bouteille
---	-------------------------

PAR CONVIVE

Cocktails Mojito, Punch, Copacabana, Soupe champenoise	9,90 € ≈ 2 verres
---	----------------------

Bar à bières — panaché de différentes bières	5 € ≈ 50 cl
--	-------------

Verre d'accueil — citronnade & orangeade	4 € ≈ 2 verres
--	----------------

Eaux detox fraise, basilic, concombre, menthe	4 € ≈ 2 verres
--	-------------------

AU FORFAIT

Pack bar de fin de soirée cinq spiritueux, Red Bull, eaux, softs, jus	490 € le pack
--	------------------

Tonneau tireuse + 2 fûts Pils d'Or 160 verres de 25 cl	460 € hors livraison
---	-------------------------

VOS BOUTEILLES : FRAIS DE BOUCHON OFFERTS

Vous avez déjà le vin de l'oncle vigneron ou le champagne mis de côté pour l'occasion ? Apportez-le : nous l'ouvrons et le servons, sans frais de bouchon. Glaçons offerts.

DÉJÀ OFFERT DANS LES CINQ MENUS

La liste maison, servie pendant le service :

Eaux plate & gazeuse, en bouteille de verre

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea
Lipton, Oasis Tropical, Orangina

Jus Granini : orange, multifruit, pomme,
ananas

Café & thé

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pack bar : marques et quantités détaillées sur votre devis.

COMPOSER MON BAR



PHOTO BEST EVENTS

LE LENDEMAIN MATIN · LE BRUNCH

Le brunch, *pour prolonger la fête*

Manger, c'est bien. Bruncher avec nous, c'est mieux : trois façons de réunir tout le monde autour d'un buffet, avec service ou sans.

Le brunch avec service

Le classique du dimanche : viennoiseries, œufs cuisinés devant vous, buffet.

45,90 € TTC par convive · dès 40

PETIT-DÉJEUNER

Deux mini viennoiseries par convive, pain & confiture

DEUX ANIMATIONS

Œuf, bacon, saucisse (sans gluten) · mini burger

PLATEAUX EN BUFFET

Melon & jambon cru, salade César, charcuterie, fromages régionaux

DESSERT

Tartes multifruits

BOISSONS

Eaux, softs & jus de fruits, café & thé

Le brunch instagrammable

Sucré et salé sur de grands plateaux : la table que l'on photographie.

54,90 € TTC par convive · dès 40

LE SUCRÉ

Mini pain au chocolat, mini croissant, pancakes, fruits de saison

LE SALÉ

Pains tranchés & gressins, charcuterie, fromages régionaux

ET ENCORE

Wrap saumon, blinis ail & fines herbes

LE SERVICE

Plateaux sucrés et salés dressés en buffet

BOISSONS

Eaux, softs & jus de fruits, café & thé

Le brunch sans service

Préparé sur place en fin de réception, laissé sur plateaux : à vous de jouer.

29,90 € TTC par convive · dès 20

LES SALADES

Duo de tomates & mozzarella, salade César

LES PLATEAUX

Charcuterie, fromages régionaux

LE CLUB SANDWICH

Thon, concombre, philadelphia & saumon, ail & fines herbes

DESSERT

Tartes multifruits

À SAVOIR

Plateaux jetables, sans service ni vaisselle, en fin de prestation

Avec service : mobilier de buffet nappé, vaisselle, verrerie & couverts, service 3 h, frais kilométriques dans le Var offerts.

AJOUTER UN BRUNCH



PHOTO BEST EVENTS

LE LENDEMAIN DE FÊTE · LA VEILLE AUSSI

Le lendemain *de fête*

Ceux qui restent ont encore faim et vous n'avez plus envie de cuisiner : un plat généreux, les fromages, les tartes — trois heures de service, dès 40 convives, et la fête continue à table.

Before / After

Le grand plat qui rassemble, servi au buffet.

29,90 € TTC par convive · dès 40

LE PLAT, AU CHOIX

Couscous — agneau & merguez ou poulet & merguez
· Paella — riz, fruits de mer, chorizo, poulet, légumes ·
Assortiment de pizzas

FROMAGES RÉGIONAUX

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

DESSERT

Assortiment de tartes

BOISSONS

Eaux plate & gazeuse en bouteille de verre, softs,
café & thé

Before / After Luxe

Le feu revient : braséro, barbecue ou broche, devant vous.

39,90 € TTC par convive · dès 40

LE PLAT, AU CHOIX

Braséro Live — côte de bœuf charolaise, magret de
canard, brochettes gambas / Saint-Jacques,
brochettes de volaille · BBQ Party — chipolatas,
merguez, brochette de volaille, côte de bœuf
charolaise, magret de canard · Viande à la broche —
agneau, jambon, porcelet ou poulet

FROMAGES RÉGIONAUX

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

DESSERT

Assortiment de tartes

BOISSONS

Eaux plate & gazeuse en bouteille de verre, softs,
café & thé

Offert dans les deux : mobilier de buffet nappé, vaisselle, verrerie & couverts, service 3 h, frais de bouchon et kilométriques (Var).

Le Before / After Luxe (3 h, sans apéritif ni mange-debout) n'est pas le Buffet à la broche ou en Braséro (4 h, apéritif) : d'où l'écart de prix.

PRÉVOIR LE LENDEMAIN



PHOTO NATHALIE NENCIONI

POUR DÉCIDER · ANIMATIONS

Animations & jeux

Un magicien entre les tables, un château gonflable au fond du jardin, un photobooth qui garde la trace : de quoi occuper les petits, amuser les grands — et remplir l'album de famille.

LES ANIMATIONS · PRIX TTC

Magie close-up	dès 165 €
Château gonflable	dès 199 €
Animation culinaire en plus	dès 5,90 € par convive
Photobooth classique	490 €
Photobooth miroir	690 €
Animation machine à pop-corn	490 €
Spectacle enfants & magie	sur devis

Animation culinaire supplémentaire : à partir de 50 convives, un atelier cuisiné devant vos invités en plus de votre menu.

Photobooth : installé et suivi par notre équipe, fond et template à votre thème, impression instantanée, toutes les photos envoyées après la fête — dans la limite des stocks, hors livraison. Pop-corn : une animation menée par un membre de Best Events, pas une location. Votre chargé de projet vous confirme sa disponibilité selon votre formule.

POUR LES ENFANTS

Un baptême, une communion, un anniversaire : les enfants sont souvent la moitié de la fête. Un menu enfants peut être prévu ; le château gonflable les occupe l'après-midi et le magicien passe de table en table pendant que les grands prennent le café.

Dites le nombre d'enfants à votre chargé de projet : il ajuste le menu et le devis.

DÉCORATIONS · SUR DEVIS

Arche de ballons, tipi, plaque personnalisée avec chevalet, montgolfière nounours, charrette candy bar, back drop, mur de paillettes.

Prix TTC, sur le même devis que le repas. Musique et sonorisation : p. 21. La tireuse à bière et le pack bar : p. 17. Le mobilier : p. 22.

AJOUTER À MON DEVIS



PHOTO BEST EVENTS

POUR DÉCIDER · MUSIQUE

Musique & sonorisation

Un saxophone à l'apéritif, un DJ qui fait danser trois générations, un micro qui marche au moment du discours : la musique arrive avec le repas, sur le même devis.

DJ & SONORISATION · PRIX TTC

Éric, Anthony, Kevin	1 790 €
Thibault, Florian	2 290 €
Jérémy, Robin DJ & producteurs	2 890 €

MUSICIENS

Josef, saxophoniste 2 h, dans le Var	790 €
Sébastien, chanteur & guitariste	sur devis
Violoniste	sur devis

CHAQUE PRESTATION COMPREND

Rendez-vous d'organisation, playlist sur mesure

Animations & jeux

Sonorisation de l'apéritif, puis de la soirée, dedans et dehors

Micros HF sans fil

Vidéoprojecteur avec écran, jeux de lumières

Sans limite horaire

SONORISATION SEULE · SUR DEVIS

Pour un discours, une remise de cadeau, un diaporama des quatre-vingts ans : scène avec montage, micro, pupitre, moquette de la couleur de votre choix, sonorisation, diffusion sur écran ou vidéoprojecteur, technicien, mise en lumière. Déplacement et installation sur devis.

Vous avez déjà votre DJ ? Il est le bienvenu : nous calons le déroulé avec lui.

Prix indicatifs : votre chargé de projet chiffre la musique sur votre devis.

Un seul devis : le repas, la musique et le mobilier chiffrés ensemble par votre chargé de projet. Animations et jeux : p. 20. Le mobilier et la tente : p. 22.

AJOUTER À MON DEVIS



PHOTO NATHALIE NENCIONI

POUR DÉCIDER · MOBILIER

Mobilier & tente — *Riviera Loc Events*

Un jardin, une cour, une salle des fêtes vide : tables, chaises, tente et plancher arrivent avec le repas — chiffrés par le même chargé de projet, sur le même devis.

LA LOCATION · PRIX TTC

Tente stretch nomade	16,50 € le m ²
Barnum 3 × 3 m	99 €
Plancher de danse en bois	16,50 € le m ²
Guirlande guinguette 10 m	38,50 €
Table ronde	dès 16,50 €
Table rectangulaire	12 €
Chaise Napoléon	dès 5,50 €
Chaise Saint-Rémy	7,70 €
Mange-debout	22 €
Tonneau en bois	33 €
Fontaine à cocktail XXL	66 €
Tireuse à bière, hors fût	220 €
Braséro à gaz	dès 275 €

Vaisselle, verrerie, nappage et bien d'autres pièces : catalogue complet sur riviera-loc-events.com.

COMMENT ÇA SE PASSE

Riviera Loc Events est notre maison de location, dans le groupe IE GRUP, à la même adresse à Draguignan. Vous décrivez le lieu à votre chargé de projet : tables, chaises, tente et plancher sont chiffrés sur le même devis que le repas, et arrivent avec lui.

Vous recevez au jardin ? Une tente stretch et un plancher, et la météo n'a plus son mot à dire.

DÉJÀ OFFERT

Dans les cinq menus servis : mobilier de buffet, trois mange-debout, vaisselle, verrerie et couverts, glaçons. Ne se loue que ce qui manque : tables, chaises, tente, plancher.

Prix TTC de location, hors livraison, reprise et installation ; tentes au week-end. Sur le même devis que le repas. Le repas : p. 5. Musique et sonorisation : p. 21.

VOIR LE CATALOGUE



PHOTO BEST EVENTS

POUR DÉCIDER · RÉFÉRENCES

Ils ont fêté *avec nous*

Confier la fête de sa famille, c'est confier ses invités. Voici ce qui se vérifie avant de nous appeler — et ce que nos clients en disent mieux que nous.

2016

Création à
Draguignan,
en famille.

2 000+

Événements
servis en
Provence.

15

Professionnels,
dont dix chefs.

5/5

Sur plus de
650 avis en
ligne.

ISO 20121

Démarche engagée,
zéro gaspillage.

NOS CLIENTS EN PARLENT MIEUX QUE NOUS

« Voir ces viandes cuire lentement, c'était un régal avant même d'y goûter ! Tout était tendre, juteux et incroyablement savoureux. Nos invités se sont resservis (et rere-servis !). Un vrai festin convivial, on ne pouvait pas rêver mieux ! »

DAVID R. · BUFFET À LA BROCHE OU EN BRASÉRO

Tous les avis sont publiés sur best-events.fr, tels que nos clients les écrivent.

UNE MAISON DU GROUPE IE GRUP

Best Events, agence traiteur · Riviera Loc Events, location de mobilier, tentes et vaisselle · La Régalade, restauration collective · Best Farming, notre maraîchage à venir, cultivé par de jeunes agriculteurs. Un seul groupe, un seul interlocuteur pour votre fête.

Circuits courts et produits de saison : légumes, fruits et fromages viennent de producteurs d'ici.

Avis publiés sur best-events.fr. La maison et l'équipe : p. 6. Vos questions : p. 24. Réserver votre date : p. 25.

LIRE LES AVIS EN LIGNE

Vos questions, *nos réponses*

Celles que l'on nous pose au téléphone avant chaque fête de famille. Elles valent pour les cinq menus avec service de cette brochure.

Nous serons moins de 30 convives.

Les grilles commencent à 31 convives (forfait de 31 à 50). En dessous, votre chargé de projet vous fait un devis sur mesure, sous 24 h et sans engagement.

On apporte notre vin et notre champagne ?

Bien sûr. Nous les servons, frais de bouchon offerts, glaçons offerts — parce que le rosé tiède, c'est non. Vous préférez notre sélection ? Vins Côte de Provence et champagne, p. 17.

Un invité végétarien, sans gluten ? Et les enfants ?

Dites-le à votre chargé de projet : végétarien, végétal, sans gluten, chacun est servi avec la même attention. Menu enfants : son contenu et son prix se calent avec votre chargé de projet.

Comment bloquer la date ? Et si on annule ?

Un acompte de 30 % à la commande bloque la date, le solde se règle un mois avant. Annulation : en cas de force majeure uniquement ; les conditions figurent sur votre devis.

La fête a lieu hors du Var.

Frais kilométriques offerts dans le Var, chiffrés sur devis au-delà — avant la signature, jamais après.

Faut-il louer des tables et des chaises ?

Le mobilier de buffet et trois mange-debout sont offerts. Tables, chaises, tente ou plancher se louent chez Riviera Loc Events, notre maison de location : un seul devis, avec le repas. Prix p. 22.

Combien de temps dure le service ?

Quatre heures dans les cinq menus (trois heures pour les brunchs et le lendemain). La fête se prolonge ? Les heures supplémentaires sont chiffrées sur devis, avant — rien ne s'ajoute sans votre accord.

Chez nous, au jardin, dans une salle ?

Les trois. Chez vous, il nous faut un coin traiteur avec eau et électricité, l'accès du camion et un plan B s'il pleut ; votre chargé de projet passe tout en revue avec vous.

Et la vaisselle ?

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

Et le lendemain, on brunche ?

Oui : brunch avec service dès 40 convives, ou brunch sans service dès 20, préparé sur place en fin de prestation. Le détail p. 18 et 19.

Une question qui n'est pas ici ? Réponse sous 24 h, sans engagement. Pour réserver votre date : p. 25.

NOUS ÉCRIRE

Réservez *votre date*

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

1

La date

Ou une période, si rien n'est encore arrêté.

2

Le lieu

Chez vous, au jardin, dans une salle ou un domaine.

3

Les convives

Un ordre de grandeur suffit, petits et grands.

4

L'occasion

Anniversaire, baptême, garden party, crémaillère...

5

Le budget

Par convive ou global, même en fourchette.

CE QUI SE PASSE ENSUITE

SOUS 24 H

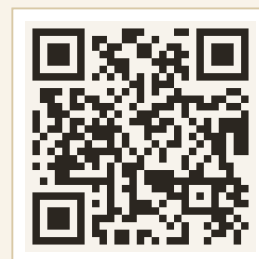
Votre chargé de projet vous répond, puis vous envoie un devis TTC détaillé : repas, mobilier, musique sur un seul document.

À LA COMMANDE

Un acompte de 30 % bloque la date.

UN MOIS AVANT

Le solde. Le prix du devis est le prix payé : rien ne s'ajoute sans votre accord.



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

RÉSERVER MA DATE

Toutes les pièces, *menu par menu*

Chaque pièce porte les menus où elle figure : (G) Cocktail Gourmand · (D) Cocktail Dînatoire · (BL) Cocktail Braséro Live · (B) Buffet à la broche ou en Braséro — leurs pages, de 8 à 12.

CANAPÉS & VERRINES

Verrine croquante fleurie de carotte, ail & fines herbes	(D · BL · B)
Verrine fraîcheur fleurie de concombre, cream cheese	(D · BL)
Verrine onctueuse fleurie de betterave, ail & fines herbes	(D · BL · B)
Fleur de fromage	(D · BL · B)
Profiterole de saumon fumé	(D)
Bar à tapenade noire	(D · BL · B)
Bar à tapenade verte	(D · BL)
Wrap végétarien	(D · BL · B)
Canapé mousse de foie aux amandes	(D · BL · B)
Caviar de tomate	(D · B)
Blinis guacamole crevette	(D)
Blini saumon, ail & fines herbes	(BL)
Bouchée printanière aux morilles	(D)

PIÈCES CHAUDES

Mini pizza tomate pesto	(G)
Le croissant pizza au saumon	(G)
Mini calzone Reine	(G)
Arancini façon cordon bleu	(G · D · BL)
Cannelé chèvre, pomme & miel	(G)
Cake méditerranéen	(G)
Quatre-quarts au saumon	(G)
La madeleine ibérique	(G)
Cake ibérique	(BL)
Empanadas aux légumes	(D · BL)
Toast chèvre miel	(D · BL)
Cake olives	(D)
Cake chorizo	(D)

CUISINÉES DEVANT VOUS

Brochettes gambas / Saint-Jacques au beurre d'échalote & balsamique dans le Braséro Live	(D · BL)
Mini hamburger	(D · BL)
Brochette de canard, pommes glacées au miel	(BL)
Le plat du Buffet : plancha terre & mer, barbecue party ou viande à la broche	(B)

DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de mini cookies & mini brownies	(G)
Corbeille de fruits de saison	(D · B)
Assortiment de mignardises & macarons trois par convive	(BL)
Ardoise de fromages régionaux	(B)

Le Menu Gala se sert à l'assiette : son détail p. 27. Un invité végétarien, végan, sans gluten ? Dites-le à votre chargé de projet.

RECEVOIR MON DEVIS

Le détail *de chaque menu*

Le contenu exact du grand soir, des brunchs et du lendemain, pour comparer et choisir. Les prix TTC sont sur la page de chaque formule.

MENU GALA, À L'ASSIETTE

Service 4 h · prix p. 14

ENTRÉE, AU CHOIX

Salade gourmande, avocat, gésiers & foie gras toasté

Cassiolette de Saint-Jacques en dôme surprise

Velouté d'asperge à la truffe

PLAT, AU CHOIX

Daurade en écailles de courgettes

Paupiettes de sole & Saint-Jacques aux girolles

Caneton au miel de lavande & citron

Médaille de veau aux champignons des bois

Tournedos de bœuf aux morilles

Avec rose du Dauphiné et bayaldi de légumes.

FROMAGES RÉGIONAUX

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

DESSERT, AU CHOIX

Assortiment de mignardises

Entremets

Corbeille de fruits de saison en option

BRUNCH SANS SERVICE

29,90 € TTC par convive · dès 20 · p. 18

Duo de tomates & mozzarella · salade César

Charcuterie · fromages régionaux

Club sandwich thon-concombre, philadelphia-saumon, ail & fines herbes

Tartes multifruits

Sur plateaux, en fin de prestation ; sans service ni vaisselle.

BRUNCH AVEC SERVICE

45,90 € TTC par convive · dès 40 · service 3 h

Deux mini viennoiseries par convive, pain & confiture

Animation œuf, bacon, saucisse · mini burger

Melon & jambon cru · salade César · charcuterie · fromages régionaux

Tartes multifruits

BRUNCH INSTAGRAMMABLE

54,90 € TTC par convive · dès 40 · service 3 h

Mini pains au chocolat, mini croissants, pancakes, fruits de saison

Pains tranchés & gressins, charcuterie, fromages régionaux, wrap saumon, blinis ail & fines herbes

BEFORE / AFTER

29,90 € TTC par convive · dès 40 · service 3 h · p. 19

LE PLAT, AU CHOIX

Couscous : agneau ou poulet, merguez

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

Assortiment de pizzas

BEFORE / AFTER LUXE

39,90 € TTC par convive · dès 40 · service 3 h

LE PLAT, AU CHOIX

Braséro Live : côte de bœuf charolaise, magret de canard, brochettes gambas / Saint-Jacques, brochettes de volaille

BBQ Party : chipolatas, merguez, brochette de volaille, côte de bœuf charolaise, magret de canard

Viande à la broche : agneau, jambon, porcelet ou poulet

DANS LES DEUX

Fromages régionaux : tome d'Izoard, tome des bergers, tome capritte, bleu du Queyras, Fontu

Assortiment de tartes

Dans chaque menu servi : eaux, softs & jus de fruits, café & thé. Brunch avec service et lendemain : mobilier de buffet nappé, vaisselle, verrerie & couverts offerts (brunch sans service : plateaux jetables).

RECEVOIR MON DEVIS



PHOTO NATHALIE NENCIONI



*Vous accueillez.
Nous nous occupons du reste.*

Best Events, agence traiteur — Draguignan, Var

06 64 86 18 08 · contact@best-events.fr · best-events.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 valables pour les réceptions de 2027 et 2028. Prix TTC par convive ; forfait de 31 à 50 convives ; moins de 30 convives sur devis ; hors boissons alcoolisées et location. Photos : Best Events, Nathalie Nencioni, Florence Martin. Suggestions de présentation.