

# Celebration

2026 - 2027



Imaginez un chef privé, des saveurs qui claquent et des invités qui vous prennent pour un dieu de la fête !  
On s'occupe de tout, sauf du discours de tonton un peu trop arrosé.



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

**NOTÉ 5/5 SUR PLUS DE 630 AVIS**



**Plus de 630 clients heureux nous recommandent**





# SOMMAIRE

- 01** TRAITEUR EN LIVRAISON .....p 5
- 02** COMPOSITION DE VOTRE MENU SUR-MESURE .....p 6
- 03** NOS FORMULES AVEC SERVICE
  - COCKTAILS BRASERO LIVE .....p 10
  - BUFFET À LA BROCHE OU EN BRASERO .....p 11
  - COCKTAIL DINATOIRE .....p 12
  - COCKTAIL GOURMAND .....p 13
  - MENU DE GALA .....p 14
- 04** NOS OFFRES COMPLÉMENTAIRES
  - NOS BOISSONS .....p 17
  - SONORISATION & DJ .....p 18
  - MOBILIER .....p 18
  - DECORATIONS & ANIMATIONS .....p 19

**Bonne musique, bons amis, bonne bouffe.  
Rien d'autre ne compte.**



## **Nos clients en parlent mieux que nous !**

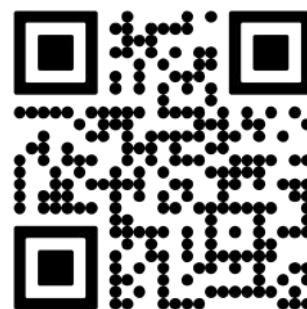
Buffet à la Broche ou en Brasero

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.

# Votre traiteur en livraison



Scannez ce QR code avec l'appareil photo de votre téléphone pour accéder directement à notre site et passer commande en 3 clics !

## MANGEZ COMME UN CHEF, SANS LE MOINDRE EFFORT

300 références pour régaler vos invités, sans lever le petit doigt !

Livraison express sur toute la Côte d'Azur ou retrait rapide à Draguignan (en moins de temps qu'un épisode de votre série préférée).

CLIQUEZ, COMMANDEZ, PROFITEZ. VOTRE FRIGO VOUS REMERCIERA.

**RENDEZ-VOUS SUR  
WWW.BESTCATERING.FR**

code promo :

**CELEBRATION15**

à saisir dans votre panier - commande minimum 200 €

# Composition de votre menu

*sur-mesure*

## avec votre chef à domicile

### TARIFS

50 PERSONNES ET PLUS

#### APÉRITIF 10 PIÈCES

Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream  
 Verrine onctueuse fleurie de betterave ail & fines herbes  
 Verrine croquante de carotte ail & fines herbes  
 Blini ail & fines herbes  
 Blini guacamole & crevette  
 Wrap végétarien  
 Profiterole de saumon  
 Bille de melon, mozzarella & jambon cru  
 Fleur de fromage  
 Bar à tapenades verte & noire

18,00€ TTC

#### VOTRE CHEF À DOMICILE

Couscous \*agneau / merguez ou poulet / merguez  
 Paella  
 Aioli  
 Plancha terre & mer  
 Viande à la broche  
 Brasero live

19,00€ TTC

19,00€ TTC

19,00€ TTC

23,00€ TTC

27,00€ TTC

27,00€ TTC

#### FROMAGE

Ardoise de fromages régionaux

5,90 € TTC

#### DESSERT

Mignardises & Macarons  
 Pièce Montée  
 Cake Design

6,90 € TTC

8.90€ TTC

9.90 € TTC

*\*Moins de 50 personnes sur devis*



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR

# CE QUE COMPRENNENT NOS PLATS :

## Plancha terre & mer

Brochettes : bœuf, volaille, Gambas/St Jacques.

Accompagnées de pommes de terre grenailles & ratatouille à la française

## Viande à la broche

Viandes au choix : agneau, jambon, porcelet, poulet

Accompagnées de pommes de terre grenailles & ratatouille à la française

## Brasero live

Chipolatas, merguez, brochettes de bœuf

Magret de canard, côte de bœuf

Accompagnées de pommes de terre grenailles & ratatouille à la française

**Cette prestation inclut : Un cuisinier /Mobilier de buffet /Plat servi en self service**



Etes-vous prêts à mettre le feu à votre événement ? Nous, oui !



## Nos clients en parlent mieux que nous !

VOTRE CHEF À DOMICILE :

"On voulait bien manger sans passer des heures en cuisine... mission accomplie ! Des plats généreux, savoureux et dignes d'un grand restaurant, livrés prêts à déguster. Nos invités ont adoré et on a pu profiter de la soirée sans stress. Une expérience qu'on refera sans hésiter !"

Claire & Julien

# Nos formules avec Service

**La saviez-vous ?**

**Nos formules offrent une multitude de prestations !**

Dans tous nos menus avec service, c'est cadeau :

Mobilier de buffet

*On s'occupe de tout!*

Eaux plates et gazeuse

*Car c'est important de s'hydrater*

Service 4h

*Vous profitez, on bosse*

Soft et jus de fruit

*Boissons fraîches – À votre santé!*

Pas de frais kilométrique

*On vient à vous sans frais*

3 mange-debout

*Pour papoter & manger debout*

Glaçons offerts

*Parce que le rosé tiède, c'est non*

Sourire et sympathie

















*Service avec bonne humeur garantie*

Pas de frais de bouchon





*Ouvrez vos bouteilles sans vous faire anarquer*

# Cocktail Brasero Live





## Pièces froides

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

## Pièces chaudes

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

## Animations Brasero live

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

## Dessert

Assortiment de mignardise et macaron  
(3 pièces/pers)

## Boissons

Eaux Voss (plate & gazeuse)  
Softs & Jus de fruits  
Café & Thé

< 30 pers : sur devis  
31-50 pers : forfaitaire 2 990€ TTC  
51-80 pers : 59.80€ TTC / pers  
81-120 pers : 57.90€ TTC / pers  
+ 120 pers : 54.90€ TTC / pers

Dans tous nos menus avec service sont offerts :  
Mobilier de buffet, service (4h), pas de frais de bouchon, pas de frais kilométrique  
(Var), glaçons, 3 manges debout, sourire & sympathie :)



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN













VÉGAN



COUP DE CŒUR

# Buffet à la broche ou en Brasero

## Pièces froides

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

## 1 Plat au choix

### Plancha terre et mer :

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

### Barbecue party :

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

### Viande à la broche au choix :

Agneau ou porcelet ou jambon ou poulet

*Accompagné de PDT grenailles & ratatouille*

## Fromage

Ardoise de fromages régionaux

## Boissons

Eaux (plate & gazeuse)

Softs & Jus de fruits

## Dessert

Corbeille de fruits de saison

< 30 pers : sur devis

31-50 pers : forfaitaire 2 995€ TTC

51-80 pers : 59.90€ TTC / pers

81-120 pers : 55.90€ TTC / pers

+ 120 pers : 43.90 TTC / pers

Dans tous nos menus avec service sont offerts :  
Mobilier de buffet, service (4h), pas de frais de bouchon, pas de frais kilométrique  
(Var), glaçons, 3 manges debout, sourire & sympathie :)



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN






















VÉGAN








COUP DE CŒUR

# Cocktail Dînatoire

## Pièces froides

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

## Pièces chaudes

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

## 2 Animations au choix

- Brochettes Gambas/Saint-Jacques  
- Mini hamburger 

## Dessert au choix

- Corbeille de fruits de saison

## Boissons

- Eaux plates & gazeuse
- Soft & Jus de fruit

< 30 pers : sur devis  
31-50 pers : forfaitaire 2 895€ TTC  
51-80 pers : 57.90€ TTC / pers  
81-120 pers : 53.90€ TTC / pers  
+ 120 pers : 49.90€ TTC / pers

Dans tous nos menus avec service sont offerts :  
Mobilier de buffet, service (4h), pas de frais de bouchon, pas de frais kilométrique  
(Var), glaçons, 3 manges debout, sourire & sympathie :)



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR

# Cocktail Gourmand

## 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 quart au saumon  
La madeleine Ibérique

## Desserts

Assortiment de mini cookies & mini brownies ❤️

## Boissons

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

< 30 pers : sur devis  
31-50 pers : forfaitaire 1 795€ TTC  
51-80 pers : 34.90€ TTC / pers  
81-120 pers : 33.90€ TTC / pers  
+ 120 pers : 32.90 TTC / pers

Dans tous nos menus avec service sont offerts :  
Mobilier de buffet, service (4h), pas de frais de bouchon, pas de frais kilométrique  
(Var), glaçons, 3 manges debout, sourire & sympathie :)



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR

# A l'assiette : Le menu Gala

## Entrée au choix

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

## Plat au choix

*(Accompagné de Rose du dauphinois et bayaldi de légumes)*

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

## Fromages régionaux

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

## 1 Dessert au choix

Corbeille de fruits de saison (+1,90€/pers)  
Assortiment de mignardises  
Entremets

## Boissons

Eaux Voss (plate & gazeuse)  
Softs & Jus de fruits  
Café & Thé (+1,90€/pers)

< 30 pers : sur devis  
31-50 pers : forfaitaire 4 495€ TTC  
51-80 pers : 89.90€ TTC / pers  
81-120 pers : 87.90€ TTC / pers  
+ 120 pers : 84.90€ TTC / pers

Dans tous nos menus avec service sont offerts :  
Mobilier de buffet, service (4h), pas de frais de bouchon, pas de frais kilométrique (Var), glaçons, 3 manges debout, sourire & sympathie :)



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR

**Vous accueillez vos invités,  
nous créons l'expérience**



## **Un festin sans stress - Une fête sans limites**

Recevoir, c'est un art. Sublimier vos réceptions, c'est notre métier.  
Qu'il s'agisse d'un anniversaire d'exception, d'un baptême élégant ou d'une garden party mémorable,  
nous créons pour vous une expérience culinaire et festive unique.

# NOS OFFRES COMPLÉMENTAIRES

LES PETITES OFFRES POUR PIMENTER VOTRE ÉVÉNEMENT

# Nos Boissons

Vins - Côte de Provence..... 14.90€ TCC / bouteille

- Vin rouge 75cl
- Vin blanc 75 cl
- Vin rosé 75cl

Champagne Jeeper Grande Reserve (75cl) .....39.90€ TCC / bouteille

Cocktails (≈ 2verres/pers) .....9.90€ TCC / personne

- Mojito
- Punch
- Copacabana
- Soupe champenoise

Bar à Bières - Panaché de différentes bières (≈ 50cl/pers) .....5€ TCC / personne

Verre d'accueil (≈ 2verres/pers) .....4€ TCC / personne

- Citronnade & Orangeade

Eaux détox (≈ 2verres/pers) .....4€ TCC / personne

- Fraise
- Basilic
- Concombre
- Menthe

Pack - Bar de fin de soirée ..... 490€ TCC

- Get 27 (70cl), Rhum ambré, Captain Morgan (70cl), Vodka Black, Eristoff (70cl), Whisky; Clan Campbell (70cl), Jager (70cl), Red bull (24x25cl), Eau Voss plate x12, Eau Voss gazeuse x6, Ice Tea x2, Orangina x1, Oasis x1, Jus de fruits (pomme, multifruit & ananas x9L), 200 Gobelets en carton

# DJ + Sonorisations

## 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



Riviera Loc Events

Mange debout & housse

Table ronde

Tables rectangles (différents modèles)

Chaises (différents modèles)

Tonneaux à bière

**Et plus encore...**

**CLIQUEZ  
ICI**

**cliquez ou scannez  
pour voir notre site  
mobilier**



Tarifs sur devis

# Nos Décoration & Animations

## Animations

Magie close-up .....	à partir de 165€ TCC
Château gonflable .....	à partir de 199€ TCC
Spectacle enfants et magie .....	sur devis
Animation culinaire supplémentaire (à partir de 50pers).....	à partir de 5.90€ TCC

## Décorations

- ◆ Arche de ballons
  - Demi arche
  - Arche complète
- ◆ Tipi + arche
- ◆ Plaque personnalisées avec chevalet & fleurs artificielles
- ◆ Montgolfière nounours
- ◆ Charrette Candy bar
- ◆ Back Drop
- ◆ Mur de paillettes

**Et plus encore...**



Tarifs sur devis

# CONTACTEZ NOUS

POUR UN DEVIS PERSONNALISE

06 64 86 18 08

[contact@best-events.fr](mailto:contact@best-events.fr)

93 Av. du Général de Gaulle, 83300 Draguignan



PRENDRE RENDEZ-VOUS EN VISIO ICI

