



MARIAGES · ÉDITION 2027-2028

Le guide du mariage

Best Events, agence traiteur.

*Trois expériences, une seule maison —
et tout ce qu'il faut savoir pour choisir la vôtre.*

BEST-EVENTS.FR · DRAGUIGNAN, VAR

Votre mariage, *page après page*

Ce guide se lit comme votre journée : la maison et les personnes qui tiennent la promesse, les trois expériences à comparer, la carte à composer, la fête — et tout ce qu'il faut pour décider. Nos conseils sont glissés au fil des pages, dans les encadrés « Notre conseil ». Chaque ligne est cliquable.

La maison

La promesse	3
Une maison de Draguignan, depuis 2016	4
Votre journée, moment par moment	5
Ce que vos invités raconteront	6
Votre chargé de projet & nos chefs	7
Notre méthode & votre année	8

Nos trois menus

Nos trois menus, d'un coup d'œil	9
Tout est compris — comparez	10
Des menus types, un mariage sur mesure	11
Braséro Live — le mariage autour du feu	12
Menu Braséro Live, fixé	13
Perfect Wedding — le mariage à l'assiette	14
Menu Perfect Wedding — le menu que nous vous proposons	15
Signature — le tout-compris haut de gamme	16
Menu Signature	17
Ce qui se passe pendant que vous dansez	18
Le dessert, la touche finale	19

Le jour J

La vaisselle & les arts de la table	21
Le jour J, côté coulisses	22

La fête & les options

Le bar de fin de soirée	23
Vos artistes : DJ & musiciens	24
Photographes & photobooth	25
Les petits plus, sans surprise	26
Le mobilier, la tente & votre lieu	27

Le guide

Combien prévoir, vraiment	28
Votre devis sur mesure, ligne à ligne	29
S'il pleut, et tout ce qu'on a déjà vu	30

Pour décider

Vos questions, nos réponses	31
Ils nous ont fait confiance	32
Réservez votre rendez-vous	33
Annexe : la carte, pour personnaliser	34



PHOTO NATHALIE NENCIONI



PHOTO NATHALIE NENCIONI

LA PROMESSE

Vous vivez votre mariage. *Nous nous occupons du reste.*

Vous vous mariez une fois. Ce jour-là, vous ne voulez pas vérifier l'heure du plat ni chercher le DJ dans la foule. Best Events est une agence traiteur : nous ne livrons pas un repas, nous faisons vivre une expérience. Un chargé de projet compose votre menu avec vous et coordonne la cuisine, le service, la musique, le mobilier et le photobooth que vous choisissez chez nous. Vous décidez de ce que vous aimez ; nous orchestrons le reste. Sept à dix heures durant, vos invités n'ont qu'une chose à faire : profiter. Vous aussi.

Maison traiteur en Provence depuis 2016 · 8 fois lauréat des Wedding Awards mariages.net depuis 2018 · Noté 5/5 sur plus de 650 avis · Draguignan, Var

NOS ENGAGEMENTS

I

seul interlocuteur, un prénom, du premier rendez-vous au jour J.

24 h

pour recevoir un devis détaillé, sans engagement.

0 €

de frais de bouchon ni kilométriques dans le Var — et rien qui ne soit chiffré avant votre mariage.

Offerte

la dégustation à la signature, et rien ne change au menu sans votre accord.



LA MAISON

Une maison de Draguignan, *depuis 2016*

Best Events est née en 2016 à Draguignan, dans la famille Dubois : Yvan en cuisine, Robin à la direction, et l'envie de créer des expériences gastronomiques mémorables. En 2020, la maison sert toute la Provence et passe le millier d'événements. En 2024, elle en compte plus de deux mille et réunit dix chefs. Aujourd'hui, Mayling prend les rênes de la cuisine et Best Events est devenue une agence traiteur : la cuisine, le service, la musique, le mobilier et les souvenirs, orchestrés par une seule personne.

D'OÙ VIENNENT NOS PRODUITS

Circuits courts et produits de saison : nos légumes, nos fruits et nos fromages viennent de producteurs et d'agriculteurs locaux. Demain, Best Farming : notre propre maraîchage biologique, cultivé par de jeunes agriculteurs, pour vos tables.

UNE DÉMARCHE RESPONSABLE

Démarche ISO 20121 pour l'événementiel responsable, produits frais, zéro gaspillage : la même exigence dans l'assiette et dans la façon de la préparer.

LE GROUPE

Best Events est une maison du groupe IE GRUP — International Event Grup — aux côtés de Riviera Loc Events, notre maison de location, et de La Régalade, notre restauration collective.



FRUITS DE SAISON · PHOTO BEST EVENTS

Sept moments, *un seul fil*

Dix heures de service offertes en Perfect Wedding et Signature, sept en Braséro Live. Voici le déroulé type Perfect Wedding — en Braséro Live, l'accueil se fait aux eaux et softs et le repas est un buffet chaud (p. 12) ; en Signature, une mise en bouche à l'assiette ouvre le dîner et le bar est offert (p. 16).

01 · L'ACCUEIL

Le premier verre

Citronnade et orangeade, deux cocktails au choix, eaux et softs à volonté. Trois mange-debout nappés sont déjà en place.

02 · LE VIN D'HONNEUR

Dix pièces par invité, deux animations en direct
Vos dix pièces apéritives, composées parmi la carte, circulent en plateaux. Deux animations culinaires se cuisinent devant vos invités.

03 · L'ENTRÉE EN SALLE

L'entrée

À l'assiette ou en buffet — ou, si vous préférez, deux animations de plus au vin d'honneur.

04 · LE DÎNER

Le plat, à votre table

Une pièce de viande ou de poisson, son accompagnement et sa sauce, choisis parmi la carte.

05 · LE PLATEAU

L'ardoise de fromages régionaux

Cinq fromages, servis avec leurs pains.

06 · LE DESSERT

Votre pièce de mariage et la farandole

Pièce montée, wedding cake ou cascade d'entremets, mignardises et macarons de notre maître pâtissier.

07 · LA FÊTE

Café, thé — et la soirée

Le service continue jusqu'au bout des dix heures. DJ, bar de fin de soirée et photobooth s'ajoutent si vous le souhaitez.



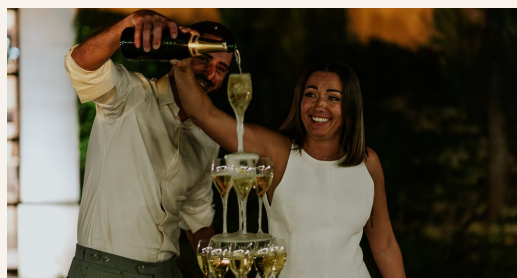
LE VIN D'HONNEUR · PHOTO NATHALIE NENCIONI

NOTRE CONSEIL · UNE SOIRÉE QUI TIENT

Vin d'honneur, deux heures — assez pour les photos et les retrouvailles, pas trop pour que la faim ne s'installe pas. Les ateliers rythment.

Dîner, deux heures trente — plat, fromages, quelques discours entre les services, pas après.

La pièce montée entre en musique, la piste s'ouvre dans la foulée. Le bar de fin de soirée relance la fête vers minuit.



LA FONTAINE DE CHAMPAGNE · PHOTO NATHALIE NENCIONI



L'EXPÉRIENCE

Ce que vos invités raconteront.

AU VIN D'HONNEUR

Le foie gras poêlé sous leurs yeux, le saumon gravlax découpé devant eux, un cocktail à la main.

À TABLE

Une table qui a l'air d'avoir toujours été là : nappes et serviettes en coton, verrerie, votre décoration mise en place. Un plat dressé à l'assiette.

LA NUIT

La pièce montée qui entre, le café qui passe, la piste qui s'ouvre. Et personne n'a vu l'équipe travailler.

Une personne, *un prénom*

Votre chargé de projet vous est attribué au premier rendez-vous et reste votre unique interlocuteur jusqu'à votre mariage. Il compose votre menu avec vous, chiffre votre devis et coordonne les prestations que vous choisissez chez nous. Cliquez sur un portrait pour lui écrire.



Margaux

[ÉCRIRE](#)



Robin

[ÉCRIRE](#)



John

[ÉCRIRE](#)



Hugo

[ÉCRIRE](#)



Chloé

[ÉCRIRE](#)



Iheb

[ÉCRIRE](#)



Guillaume

[ÉCRIRE](#)



Tabatha

[ÉCRIRE](#)

LA MAISON & LA CUISINE



Robin
Dubois

Fondateur &
directeur

Il crée Best Events en 2016 à Draguignan, avec son père Yvan en cuisine, et en fait une agence traiteur qui sert toute la Provence. Il dirige aujourd'hui le groupe IE GRUP — Best Events, Riviera Loc Events, La Régalade, Best Farming — et reste chargé de projet auprès des couples.



Yvan Dubois
Chef fondateur

La cuisine de la maison depuis le premier jour : la carte, les recettes signatures, l'exigence du produit et de la cuisson. Il passe aujourd'hui la main à Mayling et reste le garant du goût Best Events.



Mayling
Cheffe

Dix ans en restaurant étoilé avant de rejoindre Best Events pour prendre la direction de la cuisine. C'est elle qui signe votre menu et dirige la cuisine, de la dégustation au jour J.



L'ÉQUIPE EN SERVICE · PHOTOS BEST EVENTS & NATHALIE NENCIONI

Une seule ligne pour toute la maison.

[06 64 86 18 08](tel:0664861808) · contact@best-events.fr

Quatre temps, *zéro surprise*

Le même chemin pour chaque couple.

1 Le rendez-vous

À Draguignan ou en visio. Vous racontez votre journée, votre lieu, vos invités. Nous écoutons.

2 Votre menu et votre devis

Dix pièces, deux animations, entrée, plat, dessert : nous composons ensemble dans la carte, régimes de vos invités pris en compte. Devis détaillé sous 24 h, sans engagement.

3 La dégustation

Une fois votre menu choisi : 1 h 30 à Draguignan pour goûter votre apéritif, votre dessert — et votre plat s'il est servi à l'assiette. 150 € pour deux, intégralement offerts à la signature.

4 Le jour J

Sept ou dix heures de service, selon l'expérience. Vos invités n'ont qu'une chose à faire : profiter.

ET VOTRE ANNÉE, EN SEPT DATES

J - 12 MOIS La date et le lieu. Le lieu fixe la date, la capacité et le plan B — nous en connaissons 36 (p. 27).

J - 10 MOIS Le traiteur. Rendez-vous, expérience (p. 9), premier menu, devis. Les samedis de mai à septembre partent en premier.

J - 8 MOIS La musique et les souvenirs. DJ, musiciens, photographe, photobooth (p. 24-25) : une seule ligne, votre chargé de projet coordonne.

J - 6 MOIS La dégustation. Une heure trente à Draguignan ; le menu se fige ensuite.

J - 3 MOIS Mobilier, tente, plan de table. Avec Riviera Loc Events (p. 27).

J - 1 MOIS Les derniers chiffres. Invités, enfants, régimes, déroulé horaire.

LE JOUR J Vous ne touchez à rien. L'équipe arrive, installe, sert, range.

PRENDRE RENDEZ-VOUS



Trois façons de recevoir, *lues en trente secondes*

Chaque colonne est un menu complet, du premier verre au dernier café ; ce qui change d'une colonne à l'autre est en couleur. Prix TTC par invité, dès 50 invités ; en dessous, sur devis.

Braséro Live

Le mariage convivial autour du feu

129,90 € 2027 · 139,90 € EN 2028

ACCUEIL

Eaux, softs, café & thé

VIN D'HONNEUR

Dix pièces, menu fixé (tapenades, blinis, wraps, sushis, macarons...)

ATELIERS

Quatre ateliers au braséro : mini burgers, canard, foie gras poêlé, gambas & Saint-Jacques

LE REPAS

Buffet chaud au feu, une heure en direct : côte de bœuf, magret, brochettes, grenailles & ratatouille

FROMAGES

L'ardoise de cinq fromages régionaux

DESSERT

Pièce montée de choux, une mignardise et un macaron par invité

Sept heures de service. Rien à composer : tout est fixé. Le menu p. 13.

Perfect Wedding

Le mariage à l'assiette, composé avec vous

159,90 € 2027 · 169,90 € EN 2028

ACCUEIL

Citronnade & orangeade, deux cocktails au choix, eaux et softs

VIN D'HONNEUR

Dix pièces par invité, à choisir parmi trente-sept

ATELIERS

Deux ateliers cuisinés devant vos invités, parmi douze

ENTRÉE

À l'assiette ou en buffet — ou deux ateliers de plus

LE PLAT

À l'assiette, parmi neuf pièces, accompagnement et sauce — ou buffet plancha, ou broche

FROMAGES

L'ardoise de cinq fromages régionaux

DESSERT

Pièce de mariage au choix, mignardises & macarons, fruits sculptés ou fontaine de chocolat

Dix heures de service. Le menu que nous vous proposons p. 15 ; chaque ligne se remplace dans la carte, annexe p. 34-35.

Signature

Le tout-compris haut de gamme

199,90 € 2027 · 210 € EN 2028

ACCUEIL

Tonneau tireuse à bière, trois cocktails au choix, eaux et softs

VIN D'HONNEUR

Quinze pièces par invité, à choisir parmi trente-sept

ATELIERS

Quatre ateliers, parmi six

MISE EN BOUCHE

À l'assiette, parmi quatre

LE PLAT

À l'assiette, parmi quatre plats signature

FROMAGES

L'ardoise de cinq fromages régionaux

DESSERT

Pièce montée et farandole : mignardises, macarons, corbeille de fruits

LA NUIT

Le bar de fin de soirée, offert

Dix heures de service. Le menu p. 17 ; pièces et ateliers dans la carte, annexe p. 34-35.

Dans les trois : service, vaisselle, nappes, softs, déplacement dans le Var, dégustation — tout est compris, ligne à ligne p. 10 ; ce sont des menus types, que le rendez-vous ajuste à vos envies et à votre budget (p. 11). Le dessert, la touche finale : p. 19-20.

Tout est compris. *Zéro prise de tête.*

Le prix par invité de nos trois menus est un prix complet : le service, la vaisselle, les nappes, les softs, le déplacement, la dégustation. Ligne à ligne, ce que votre devis Best Events comprend — et une colonne pour cocher un autre devis.

CE QUI COMPTE, LE JOUR J	CHEZ BEST EVENTS	AILLEURS, À VÉRIFIER	L'AUTRE DEVIS
Le service, sept ou dix heures Braséro Live 7 h · Perfect Wedding et Signature 10 h, de l'accueil de vos invités au dernier café	✓ Compris	Souvent facturé à l'heure ou au serveur	☐
L'installation et le emballage L'équipe arrive quatre heures avant, dresse, et range après — hors des heures de service	✓ Compris	Parfois comptés dans les heures	☐
La vaisselle, la verrerie, les couverts Porcelaine, verres à eau et à vin, flûtes, couverts — p. 21	✓ Offerts	Souvent loués en supplément	☐
Les nappes, les serviettes en coton, le buffet nappé, trois mange-debout Une nappe pour huit ; nappes et serviettes déposées la veille si vous décidez vous-mêmes	✓ Offerts	Souvent en option	☐
Les eaux et les softs, à volonté — pain, glaçons, café & thé Eaux plate et gazeuse en bouteille de verre, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea Lipton, Oasis Tropical, Orangina, jus Granini (orange, multifruit, pomme, ananas)	✓ Offerts	Parfois au verre, ou à prévoir	☐
Vos vins et votre champagne, servis à table Vous apportez vos bouteilles, nous les servons — frais de bouchon 0 €	✓ Offert	Droit de bouchon fréquent	☐
Le déplacement dans le Var Frais kilométriques 0 € dans le Var	✓ Offert	Souvent facturé au kilomètre	☐
La dégustation 1 h 30 à Draguignan, 150 € pour deux, intégralement offerts à la signature	✓ Offerte	Souvent payante	☐
Votre chargé de projet, un seul devis Repas, musique, mobilier, photobooth : un prénom du premier rendez-vous au jour J	✓ Compris	Un interlocuteur par prestataire	☐
Votre décoration sur table, mise en place Marque-places, menus, centres de table : dressés par nos soins	✓ Comprise	Rarement proposée	☐

Aucune mauvaise surprise : tout ce qui peut s'ajouter — options, invités en plus, heures au-delà — est chiffré TTC sur votre devis avant votre mariage, jamais après (p. 26). La colonne « ailleurs » reflète notre lecture de brochures publiques : comparez sur les devis que vous recevez.

PRENDRE RENDEZ-VOUS



PHOTO BEST EVENTS

TROIS MENUS TYPES · VOTRE MENU À VOUS

Des menus types, *un mariage sur mesure*

Braséro Live, Perfect Wedding, Signature sont des bases lisibles, pas des cases à cocher. Le rendez-vous sert à ça : partir de vos envies et de votre budget, et écrire votre menu — le devis détaillé sous 24 h le reprend ligne à ligne, TTC.

Vos envies

Chaque pièce, chaque atelier, chaque plat se remplace dans la carte (annexe p. 34-35) : les raviolis à la truffe à la place de la salade, un atelier de plus au vin d'honneur, la broche plutôt que l'assiette. Les régimes de vos invités sont prévus.

Votre budget

On ajuste ensemble ce qui pèse vraiment : le nombre d'invités au vin d'honneur et au dîner (invité supplémentaire au vin d'honneur 24,90 €), le menu enfants (28,90 €), les options que vous gardez ou non — bar, DJ, photobooth (p. 26). Rien ne s'ajoute sans votre accord.

Votre journée

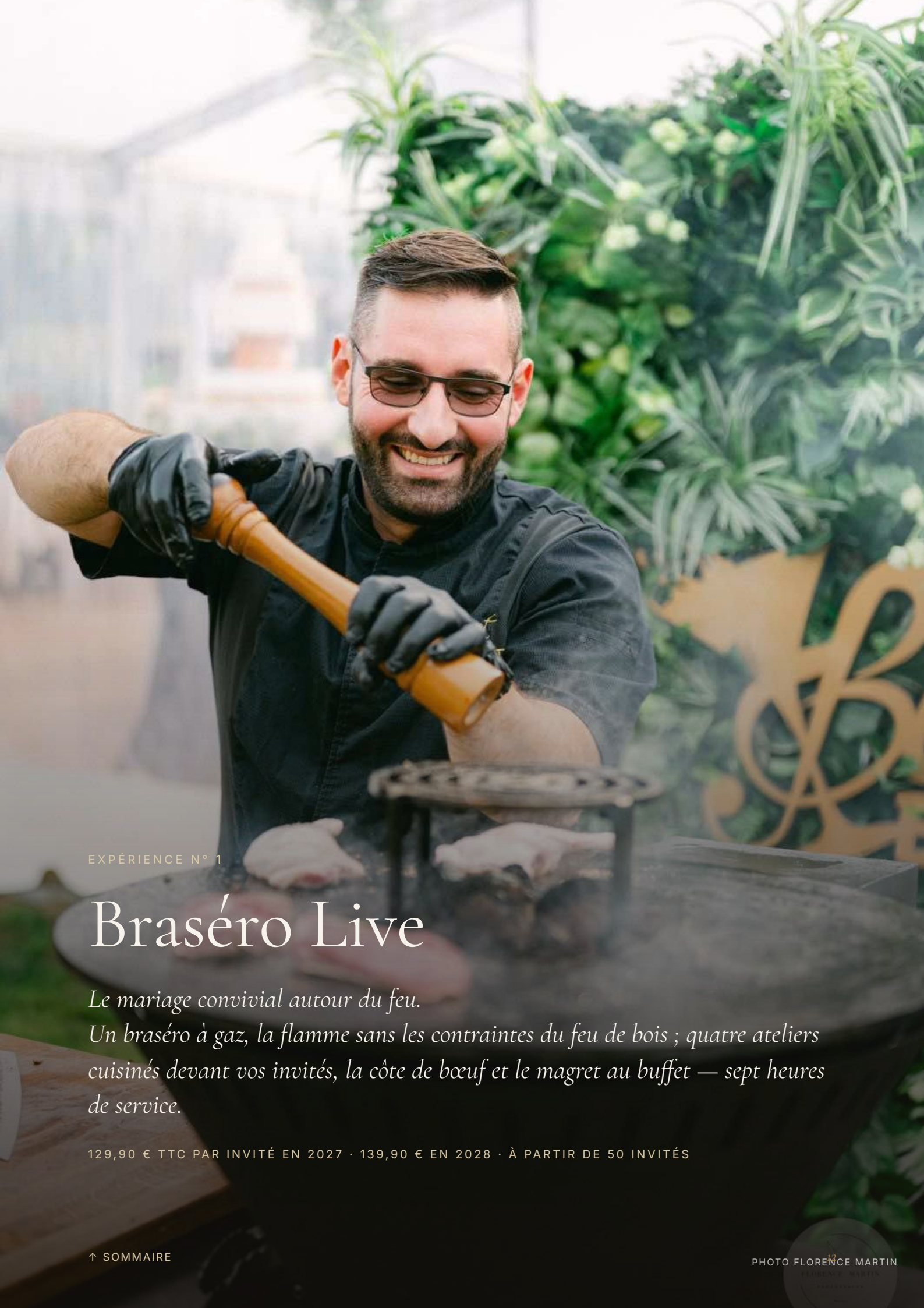
Cérémonie laïque sur place, cocktail long, dîner tôt, fête jusqu'au bout de la nuit : le déroulé se cale sur vous. Vous venez avec votre DJ ou votre photographe ? Bien sûr — votre chargé de projet cale le tempo avec eux.

NOTRE CONSEIL

Venez au rendez-vous avec trois choses : votre date, votre lieu, votre nombre d'invités. Le reste — le menu, le rythme, les options — s'écrit ensemble en une heure. Et vous goûtez avant de signer : la dégustation, 150 € pour deux, est offerte à la signature.

Rendez-vous à Draguignan ou en visio · devis détaillé sous 24 h, sans engagement · les samedis de mai à septembre partent en premier. Ce qui est compris dans les trois menus : p. 10.

PRENDRE RENDEZ-VOUS



EXPÉRIENCE N° 1

Braséro Live

Le mariage convivial autour du feu.

Un braséro à gaz, la flamme sans les contraintes du feu de bois ; quatre ateliers cuisinés devant vos invités, la côte de bœuf et le magret au buffet — sept heures de service.

129,90 € TTC PAR INVITÉ EN 2027 · 139,90 € EN 2028 · À PARTIR DE 50 INVITÉS

[↑ SOMMAIRE](#)

PHOTO FLORENCE MARTIN

BRASÉRO LIVE · LE MENU, FIXÉ

Menu Braséro Live

129,90 € TTC par invité en 2027 · 139,90 € en 2028 · sept heures de service

LE VIN D'HONNEUR

Eaux, softs, café & thé

Bar à tapenades · blini ail & fines herbes au saumon fumé · blini guacamole & crevette curry · canapé de mousse de foie aux amandes · wrap indian curry · profiterole de saumon fumé · fleur de fromage · sushi avocat-concombre & cream cheese · ricotta truffée · macaron pesto rosso & pignons

dix pièces par invité

Mini hamburgers · brochette de canard & ses pommes glacées au miel · foie gras poêlé sur pain d'épices & gelée d'hibiscus · brochette de gambas & Saint-Jacques

quatre ateliers cuisinés au braséro, devant vos invités

• • •

LE REPAS, EN BUFFET

Côte de bœuf charolaise, magret de canard, brochette de volaille & brochette de saumon — pommes grenailles & ratatouille

Braséro Live, environ une heure de cuisson en direct

LES FROMAGES

L'ardoise de cinq fromages régionaux

LE DESSERT

Pièce montée de choux, deux par invité — ou wedding cake (+4,90 €), ou entremets

une mignardise et un macaron par invité · par Mikael Pezzulli, maître pâtissier

UN MENU FIXÉ — RIEN À COMPOSER, TOUT EST OFFERT

Sept heures de service, buffet nappé, nappes (une pour huit) & serviettes en coton, vaisselle, verrerie, couverts, pains & glaçons, frais de bouchon et kilométriques offerts dans le Var, un chargé de projet unique, la dégustation offerte à la signature. Un braséro à gaz : la flamme, sans risque d'incendie. Pour le mariage champêtre, les invités qui aiment bouger, un dîner tôt.

SIMULATION 2027, MENU SEUL 80 invités 10 392 € · 100 invités 12 990 € · 120 invités 15 588 € — TTC, adultes ; votre devis reprend votre nombre exact d'invités.

RECEVOIR MON DEVIS



EXPÉRIENCE N° 2

Perfect Wedding

Le mariage à l'assiette, composé sur mesure.

Dix pièces parmi trente-sept, deux ateliers, une entrée, un plat dressé à chaque invité, la pièce de mariage — et dix heures de service.

159,90 € TTC PAR INVITÉ EN 2027 · 169,90 € EN 2028 · À PARTIR DE 50 INVITÉS



PHOTO BEST EVENTS

PERFECT WEDDING · LE MENU QUE NOUS VOUS PROPOSONS

Menu Perfect Wedding

159,90 € TTC par invité en 2027 · 169,90 € en 2028 · dix heures de service

LE VIN D'HONNEUR

Citronnade & orangeade, deux cocktails au choix, eaux et softs à volonté
Sushi saumon gravlax · bille de melon, mozzarella & jambon sec · fleur de fromage · foie gras sur pain d'épices · œufs brouillés à la truffe · arancini façon cordon bleu · macaron foie gras · ricotta truffée · blini guacamole & crevette curry · toast chèvre-miel
dix pièces par invité, à choisir parmi trente-sept

Foie gras poêlé, pain d'épices & gelée d'hibiscus · découpe de saumon gravlax
deux ateliers cuisinés devant vos invités, à choisir parmi douze

• • •

L'ENTRÉE

Cassiolette de Saint-Jacques en dôme surprise
à l'assiette ou en buffet — ou deux ateliers de plus au vin d'honneur

LE PLAT

Suprême de volaille, rose du Dauphiné, sauce morilles
dressé à l'assiette pour chaque invité — ou le buffet plancha terre & mer, ou la broche

LES FROMAGES

L'ardoise de cinq fromages régionaux

LE DESSERT

Pièce montée de choux, mignardises & macarons, fontaine de chocolat
par Mikael Pezzulli, maître pâtissier · wedding cake ou cascade d'entremets au choix

Café, thé

CE MENU EST UNE PROPOSITION — TOUT SE REMPLACE

Dix pièces parmi trente-sept, deux ateliers parmi douze, l'entrée parmi quatorze, le plat parmi neuf, la pièce de mariage parmi trois : la carte complète est en annexe, pages 34-35. Vous composez avec votre chargé de projet, vous goûtez à la dégustation (offerte à la signature). Offert : dix heures de service, buffet nappé et trois mange-debout, nappes & serviettes en coton, vaisselle, verrerie, couverts, mise en place de votre décoration, machine à café, frais de bouchon et kilométriques dans le Var.

SIMULATION 2027, MENU SEUL 80 invités 12 792 € · 100 invités 15 990 € · 120 invités 19 188 € — TTC, adultes ; votre devis reprend votre nombre exact d'invités.

RECEVOIR MON DEVIS



EXPÉRIENCE N° 3

Signature

Le tout-compris haut de gamme.

Ce qui est en option ailleurs est offert ici : la tireuse, les cocktails, quinze pièces, quatre ateliers, la mise en bouche, le bar de fin de soirée.

199,90 € TTC PAR INVITÉ EN 2027 · 210 € EN 2028 · À PARTIR DE 50 INVITÉS

[↑ SOMMAIRE](#)

PHOTO NATHALIE NENCIONI



SIGNATURE · LE MENU QUE NOUS VOUS PROPOSONS

Menu Signature

199,90 € TTC par invité en 2027 · 210 € en 2028 · dix heures de service · bar de fin de soirée offert

LE VIN D'HONNEUR

Tonneau tireuse à bière, trois cocktails au choix, eaux et softs
Sushi saumon gravlax · bille de melon, mozzarella & jambon sec · fleur de fromage · foie gras sur pain d'épices · œufs brouillés à la truffe · arancini façon cordon bleu · macaron foie gras · ricotta truffée · blini guacamole & crevette curry · toast chèvre-miel · bouchée printanière aux morilles · cube de pastèque & vinaigre balsamique · concombre, fromage frais & gambas · magret fumé, bille de melon & ciboulette · mousse de chèvre & abricot sec
quinze pièces par invité, à choisir parmi trente-sept
Foie gras poêlé, pain d'épices & gelée d'hibiscus · brochette de gambas & Saint-Jacques · découpe de saumon gravlax · découpe de jambon ibérique
quatre ateliers, à choisir parmi six

· · ·

LA MISE EN BOUCHE

Velouté d'asperges à la truffe
à l'assiette — ou burger de foie gras, ananas surprise, cassiolette de Saint-Jacques

LE PLAT SIGNATURE

Carré d'agneau des Alpes, bayaldi de légumes, sauce aux cèpes
ou magret façon Rossini, caneton au miel de lavande, paupiette de sole & Saint-Jacques — accompagnement et sauce au choix

LES FROMAGES

L'ardoise de cinq fromages régionaux

LE DESSERT

Pièce montée et farandole de desserts : mignardises, macarons, corbeille de fruits
par Mikael Pezzulli, maître pâtissier

Café, thé — et le bar de fin de soirée, offert

CE MENU EST UNE PROPOSITION — ET POUR 40 € DE PLUS QUE PERFECT WEDDING, TOUT EST OFFERT

Quinze pièces parmi trente-sept, quatre ateliers parmi six, la mise en bouche parmi quatre, le plat parmi quatre plats signature : annexe pages 34-35. Offert : dix heures de service, buffet nappé, trois mange-debout et le bar, nappes & serviettes, vaisselle, verrerie, couverts, décoration mise en place, machine à café, frais de bouchon et kilométriques dans le Var, dégustation à la signature — et le bar de fin de soirée.

SIMULATION 2027, MENU SEUL 80 invités 15 992 € · 100 invités 19 990 € · 120 invités 23 988 € — TTC, adultes ; votre devis reprend votre nombre exact d'invités.

RECEVOIR MON DEVIS



PHOTO NATHALIE NENCIONI

PENDANT CE TEMPS-LÀ

Ce qui se passe *pendant que vous dansez*

Vous avez choisi un menu. Voici ce qu'il devient une fois la journée lancée — non pas ce que vous commandez, mais ce que vos invités vivent, heure après heure, sans jamais avoir à demander.

**Le vin
d'honneur**
DEUX HEURES

Les plateaux circulent en salle : personne ne fait la queue, personne ne cherche où c'est. Deux ateliers cuisinent devant vos invités — la découpe du saumon gravlax, le foie gras poêlé — et l'odeur fait le reste. Les mange-debout nappés sont déjà là, les eaux et les softs aussi.

À table
DEUX HEURES
TRENTÉ

Le plat arrive en même temps pour tout le monde, dressé à l'assiette. Entre les services, la brigade dessert et remet le pain ; personne ne cherche une carafe. Les discours passent entre deux services, pas après — le rythme ne retombe pas.

**La pièce
montée**
LE MOMENT
PHOTOGRAPHIÉ

Elle entre en musique, on l'applaudit, on la découpe — et la piste s'ouvre dans la foulée. Le buffet de desserts se dresse pendant ce temps : quand vos invités se retournent, il est là.

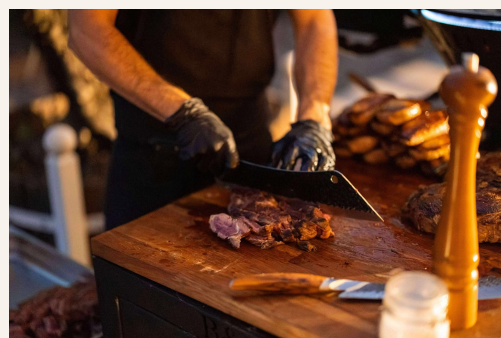
La nuit
ET JUSQU'AU
BOUT

Le bar de fin de soirée s'allume quand la lumière baisse. Vers minuit, cent pièces sucrées et salées repartent au cœur de la piste, pour ceux qui ont dansé plutôt que dîné.

**CE QUE VOUS NE VERREZ
PAS**

Une brigade arrivée quatre heures avant, une cuisine montée derrière une porte, un chargé de projet qui cale l'heure du plat avec votre DJ pendant que vous êtes en photo — et, à la fin, tout qui repart sans que vous ayez une assiette à laver.

C'est le seul luxe qui compte : personne n'aura vu l'équipe travailler.



L'ATELIER DE DÉCOUPE · PHOTO FLORENCE MARTIN

Le déroulé de votre journée, moment par moment : p. 5 · les coulisses, heure par heure : p. 22 · les quantités que nous prévoyons : p. 28.

PRENDRE RENDEZ-VOUS



LE DESSERT

La touche finale

La pièce montée entre en musique, on l'applaudit, on la découpe — et la piste s'ouvre.

Le buffet de desserts est le moment que vos invités photographient.

DANS LES TROIS MENUS · SIGNÉ MIKAEL PEZZULLI, MAÎTRE PÂTISSIER

[↑ SOMMAIRE](#)

PHOTO **db** BEST EVENTS



PHOTOS NATHALIE NENCIONI - BEST EVENTS

LE BUFFET DE DESSERTS

La pièce de mariage, *puis la farandole*

Le buffet de desserts se dresse en salle, après les fromages. Chaque dessert et chaque gourmandise sortent de l'atelier de Mikael Pezzulli.

LA PIÈCE DE MARIAGE, AU CHOIX

La pièce montée de choux deux choux par invité

Le wedding cake

La cascade d'entremets



Mikael Pezzulli, maître pâtissier de la maison.

LA FARANDOLE

Mignardises & macarons

Fruits sculptés

ou la fontaine de chocolat

L'ANIMATION GOURMANDE DE MINUIT · 490 €, 100 pièces

Pop-corn, ice roll et son topping, barbe à papa, fontaine de chocolat — et le salé de la nuit : mini burgers, madame croque-monsieur. Servie au cœur de la soirée (p. 23).

SELON VOTRE MENU

BRASÉRO LIVE

Pièce montée de choux (deux par invité), ou wedding cake (+4,90 €), ou entremets ; une mignardise et un macaron par invité.

PERFECT WEDDING

Pièce de mariage au choix, puis mignardises & macarons, fruits sculptés ou fontaine de chocolat.

SIGNATURE

Pièce montée et farandole : mignardises, macarons, corbeille de fruits.

NOTRE CONSEIL

La pièce montée est le moment de la soirée : elle entre en musique, on l'applaudit, on la découpe — et la piste s'ouvre dans la foulée. Le wedding cake se photographie, la cascade d'entremets régale les gourmands.

AVANT LE DESSERT, LES FROMAGES

L'ardoise de cinq fromages régionaux — Fontu, tome d'Izoard, tome des bergers, bleu du Queyras, fromage de chèvre — servie avec ses pains, dans les trois menus.



LES FRUITS SCULPTÉS, LA CORBEILLE DE FRUITS · PHOTOS BEST EVENTS



PHOTO NATHALIE NENCIONI

LE JOUR J · LA TABLE

La vaisselle & les arts de la table

Dans les trois menus, vos tables sont dressées par nos soins avant l'arrivée de vos invités : porcelaine blanche, verrerie, couverts, nappes et serviettes en coton — offerts, et déjà sur la table.



L'ASSIETTE, LA SERVIETTE PLIÉE, LES VERRES



LA TABLE RONDE, NAPPÉE DE BLANC



LE PLAT, À L'ASSIETTE

CE QUE VOS INVITÉS TROUVENT SUR LA TABLE

Assiettes en porcelaine blanche — présentation, plat, dessert

Verres à eau, verres à vin, flûtes à champagne

Couverts en acier — fourchettes, couteaux, cuillères

Nappes blanches, une pour huit invités · serviettes en coton

Pain et glaçons ; mange-debout nappés au vin d'honneur

La gamme complète vous est présentée à la dégustation.

NOTRE CONSEIL

Vous décidez vous-mêmes ? Nappes et serviettes peuvent vous être déposées la veille : vous posez vos centres de table, vos menus et vos marque-places à votre rythme — ou nous les mettons en place pour vous, c'est compris.

Envie d'une autre gamme — verres à côtes, assiettes de présentation colorées, chemins de table ? Riviera Loc Events, notre maison de location, p. 27.

Tables, chaises, tente et plancher ne font pas partie du menu : Riviera Loc Events, p. 27. Tout ce qui est compris dans les trois menus, ligne à ligne : p. 10.

PRENDRE RENDEZ-VOUS

LE JOUR J · CÔTÉ COULISSES

Nous arrivons quatre heures avant. *Vous ne touchez à rien.*

Les sept ou dix heures de service commencent à l'accueil de vos invités et s'arrêtent au dernier café. L'installation avant, le remballage après : ce n'est pas décompté — c'est notre travail.

La veille

SI VOUS LE
SOUHAITEZ

Nappes et serviettes déposées pour votre décoration ; le déroulé et les derniers chiffres calés avec votre chargé de projet.

H - 4

L'ÉQUIPE
ARRIVE

Installation : cuisine, buffet nappé, mange-debout, tables dressées, votre décoration mise en place. Hors des heures de service.

H

VOS INVITÉS
ARRIVENT

Le service commence : accueil, vin d'honneur, ateliers en show-cooking, dîner, fromages, dessert — sept heures en Braséro Live, dix en Perfect Wedding et Signature.

H + 7 · H + 10

FIN DU SERVICE

Le dernier café. Au-delà, l'heure supplémentaire est chiffrée avant votre mariage, jamais après. En Signature, le bar de fin de soirée prend le relais.

Après

REMBALLAGE

Nous rangeons : vaisselle, buffet, cuisine. Vous n'avez rien à rendre, rien à laver, rien à ramener.

NOTRE CONSEIL

Faites commencer le service à l'arrivée de vos invités, pas à la sortie de la cérémonie : c'est le moment où le vin d'honneur doit déjà être en place. Votre chargé de projet cale l'heure avec vous et avec votre lieu.

Une cérémonie laïque sur place ? Dites-le au rendez-vous : le vin d'honneur se cale à la sortie de la cérémonie, à quelques pas, sans temps mort.

Le déroulé heure par heure de votre journée, côté invités : p. 5. Tout ce qui est compris : p. 10 · la vaisselle : p. 21.

PRENDRE RENDEZ-VOUS



LA FÊTE

Quand la lumière baisse, le bar s'allume.

Le pack bar de fin de soirée 490 € TTC

Cinq spiritueux — Get 27, rhum ambré, vodka, whisky, Jägermeister —, Red Bull, eaux Voss plate et gazeuse, softs et jus de fruits, servis au bar jusqu'au bout de la nuit. Quantités détaillées sur votre devis. Offert dans l'expérience Signature (p. 16).

L'animation gourmande de minuit

490 € TTC · 100 pièces

Sucré : pop-corn, ice roll et son topping, barbe à papa, fontaine de chocolat. Salé : mini burgers, madame croque-monsieur. Servie au cœur de la soirée.



VOS ARTISTES

DJ & musiciens, *coordonnés pour vous*

Sept DJ, deux musiciens : des personnes, pas un catalogue. Votre chargé de projet cale la musique sur le déroulé du repas — un seul interlocuteur, un seul devis. Vous avez déjà votre DJ ? Il est le bienvenu : nous calons le déroulé avec lui.



Éric
DJ
1 790 €



Anthony
DJ
1 790 €



Kevin
DJ
1 790 €



Thibault
DJ
2 290 €



Florian
DJ
2 290 €

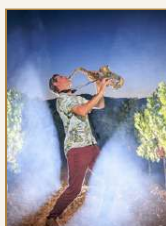


Jérémy
DJ
2 890 €



Robin
DJ & producteur
2 890 €

Prix TTC. Chaque prestation DJ comprend : rendez-vous d'organisation, playlist sur mesure, animations & jeux, sonorisation du vin d'honneur, sonorisation intérieure & extérieure, micros HF sans fil, vidéoprojecteur avec écran, jeux de lumières — sans limite horaire.



Josef, saxophoniste

790 € TTC les 2 h, dans le Var

Le saxophone sur le vin d'honneur, au coucher du soleil.



Sébastien, chanteur &

guitariste

sur devis

Une guitare et une voix pendant le dîner.

Les souvenirs, *eux aussi*

Ils connaissent notre service, nos plats et le rythme de nos journées. Nous vous les recommandons ; votre chargé de projet vous met en relation. Vous venez avec votre photographe ou votre vidéaste ? Bien sûr : ce sont des options, à part du prix du menu. Une partie des photos de cette brochure est signée Nathalie Nencioni et Florence Martin.



Florence Martin
Photographe



Nathalie Nencioni
Photographe



Vincent Spaerle
Vidéaste



Paloma
Vidéaste

OFFRE DE LANCEMENT

Paloma, vidéaste : 1 190 € au lieu de 1 800 €

Le film de votre journée, par la vidéaste qui connaît nos mariages. Offre réservée à nos mariés, dans la limite des dates disponibles : demandez-la à votre chargé de projet.

RÉSERVER L'OFFRE



Le photobooth classique 490 € TTC

La borne, installée par notre équipe : vos invités repartent avec leur tirage.



Le photobooth miroir 690 € TTC

Le miroir en pied, pour les photos de groupe et le grand jeu.

Les deux comprennent l'installation et la maintenance par notre équipe, un appareil photo ultra haute résolution, un fond et un template personnalisés à votre thème, l'impression instantanée et l'envoi de toutes les photos par WeTransfer.

Tout ce qui peut s'ajouter, *et son prix*

Chaque option figure sur votre devis avec son prix TTC. Rien ne s'ajoute sans votre accord.

POUR VOS INVITÉS

Menu enfants (moins de 28,90 € par personne
12 ans) & prestataires

Invité supplémentaire 24,90 € par personne
au vin d'honneur

Animation en show-cooking 5,90 € par invité
supplémentaire

LA VEILLE, LE LENDEMAIN

Before / After Wedding 29,90 € par personne
— service 3 h, dès 40
personnes

Before / After Wedding 39,90 € par personne
Luxe — braséro, BBQ
ou broche

POUR LA FÊTE

Pack bar de fin de soirée 490 €

Animation gourmande de minuit, 100 490 €
pièces

Tonneau tireuse à bière et 460 € hors livraison
deux fûts, 160 verres

Photobooth classique 490 €

Photobooth miroir 690 €

LE LIEU & L'ORGANISATION

Tables, chaises, tente, plancher — page 27
Riviera Loc Events

Organisation complète de sur demande
votre mariage

Prix TTC, édition 2027-2028. Le brunch du lendemain fait l'objet d'une carte dédiée, remise par votre chargé de projet.



PHOTO NATHALIE NENCIONI



PHOTO BEST EVENTS

LE MOBILIER, LA TENTE & VOTRE LIEU

Riviera Loc Events, *notre maison de location*

Même adresse à Draguignan, même exigence. Votre chargé de projet chiffre le mobilier avec votre menu, pour que le lieu soit prêt quand vos invités arrivent.

LA TENTE & LA LUMIÈRE

Tente stretch nomade, le m ²	16,50 €
Barnum 3 x 3 m	99 €
Plancher de danse en bois, le m ²	16,50 €
Guirlande guinguette, 10 m	38,50 €
Mât bambou, ciel étoilé	38,50 €

TABLES & ASSISES

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 €

BAR & ART DE LA TABLE

Fontaine à cocktail XXL	66 €
Tireuse à bière, hors fût	220 €
Braséro à gaz	dès 275 €
Assiette en porcelaine	dès 0,90 €
Verre	dès 1 €
Nappe blanche	27,90 €

Prix TTC de location, hors livraison, reprise et installation ; tentes au week-end. Catalogue complet : riviera-loc-events.com. Rappel : dans les trois expériences, le mobilier de buffet nappé, la vaisselle, la verrerie, les couverts, nappes et serviettes vous sont déjà offerts ; trois mange-debout s'y ajoutent en Perfect Wedding et Signature.

SIX QUESTIONS À POSER À VOTRE LIEU, AVANT DE SIGNER

Y a-t-il un espace traiteur : eau, électricité, plan de travail ?

Quel plan B s'il pleut sur le vin d'honneur ?

Jusqu'à quelle heure la musique est-elle autorisée ?

Tables, chaises, mobilier : fournis ou à louer ?

Le camion peut-il accéder près de la cuisine et du buffet ?

Combien de temps avons-nous la veille et le lendemain ?

CE QUE NOUS PRENONS EN CHARGE

36 lieux partenaires en Provence et sur la Côte d'Azur — nous connaissons leurs cuisines et leurs accès : best-events.fr/lieux. Frais kilométriques offerts dans le Var, chiffrés sur devis au-delà. Le déroulé horaire, calé avec votre lieu et votre chargé de projet.



PHOTO BEST EVENTS

LE GUIDE · LES BONS ORDRES DE GRANDEUR

Combien prévoir, *vraiment*

La question que tous les couples posent au deuxième rendez-vous. Voici ce que nous prévoyons, et pourquoi — que vous signiez chez nous ou ailleurs, ces repères vous serviront.

LE MOMENT	CE QUE NOUS PRÉVOYONS	POURQUOI CE CHIFFRE
Les pièces du vin d'honneur	10 par invité en Perfect Wedding · 15 en Signature	Assez pour deux heures debout, pas assez pour couper l'appétit du dîner.
Les ateliers cuisinés devant vous	2 en Perfect Wedding · 4 en Signature et en Braséro Live	Un atelier rythme environ trente minutes de vin d'honneur.
La durée : vin d'honneur, puis dîner	Deux heures, puis deux heures trente	Assez pour les retrouvailles ; les discours passent entre les services, et la soirée ne retombe pas.
Les nappes	Une nappe pour huit invités	C'est la table ronde standard : comptez vos tables, pas vos invités.
Les fromages	Une ardoise de cinq fromages régionaux	Servis avec leurs pains, en même temps que le vin rouge.
La pièce montée	Deux choux par invité	La quantité qui permet de resservir sans qu'il en reste la moitié.
L'animation de minuit	100 pièces sucrées et salées	Pour une centaine d'invités dont la moitié danse encore : c'est le bon ordre de grandeur.
Un invité qui ne vient qu'au vin d'honneur	24,90 € par personne	Les voisins, les collègues, la famille éloignée : ils comptent, mais pas au prix d'un couvert.
Les enfants de moins de douze ans	28,90 € par enfant	Un menu à eux ; les prestataires (DJ, photographe) sont au même tarif.

Ces repères valent pour un mariage de 80 à 120 invités, le format le plus fréquent chez nous. Au-delà, ou pour un cocktail sans dîner, votre chargé de projet ajuste au rendez-vous. Le détail de chaque menu : p. 13, 15 et 17.

PRENDRE RENDEZ-VOUS



PHOTO NATHALIE NENCIONI

LE GUIDE · VOTRE DEVIS SUR MESURE

Votre devis s'écrit *avec vous, ligne à ligne*

Le prix par invité est un point de départ, pas un forfait. Chaque ligne se garde, se retire ou se remplace — et le devis détaillé vous parvient sous 24 h, sans engagement.

COMMENT IL SE CONSTRUIT — L'EXEMPLE D'UN MARIAGE DE 100 INVITÉS

Le menu LA SEULE LIGNE OBLIGATOIRE	Perfect Wedding, 100 invités — 100 × 159,90 € = 15 990 €. <i>Braséro Live à la place : 12 990 €, soit 3 000 € de moins.</i>
La musique VOUS CHOISISSEZ	Un DJ de notre équipe — à partir de 1 790 €. <i>Vous venez avec le vôtre ? La ligne disparaît.</i>
La nuit VOUS CHOISISSEZ	Le pack bar de fin de soirée — 490 €. <i>Offert en Signature. Ou pas de bar du tout.</i>
Les souvenirs VOUS CHOISISSEZ	Le photobooth classique — 490 €. <i>Le miroir : 690 €. Votre photographe : à part du menu.</i>

Ce mariage-là, une fois tout choisi : 18 760 € TTC.
Le vôtre sera différent — c'est le principe.

Vos vins, vos
bouteilles :
0 € de frais
de bouchon

ET AVANT DE SIGNER, VOUS GOÛTEZ

Une heure trente à Draguignan : votre apéritif, votre dessert, le plat s'il est à l'assiette. 150 € pour deux, offerts à la signature — et c'est là que le menu se fige, pas avant.

LES SIX LEVIERS, SI LE BUDGET SERRE

Changer d'expérience — Braséro Live, c'est 30 € de moins par invité que Perfect Wedding, la même équipe et le même service.

Inviter au vin d'honneur seulement — 24,90 € par personne au lieu d'un couvert complet.

Le menu enfants — 28,90 € pour les moins de douze ans, et pour vos prestataires.

Apporter vos bouteilles — nous les servons, sans frais de bouchon.

Garder vos prestataires — DJ, photographe, vidéaste : rien ne vous oblige à les prendre chez nous.

Remplacer dans la carte — chaque pièce, chaque plat s'échange à prix égal (annexe p. 34-35).

NOTRE ENGAGEMENT

Le prix du devis est le prix payé. Les options sont chiffrées avant votre mariage, jamais après, et rien ne s'ajoute sans votre accord.

Prix TTC 2027, à partir de 50 invités ; moins de 50 : sur devis, avec la même carte et le même service. Le détail de chaque menu : p. 13, 15, 17 · toutes les options et leurs prix : p. 26.

RECEVOIR MON DEVIS



PHOTO BEST EVENTS

LE GUIDE · LE PLAN B, ÉCRIT À L'AVANCE

S'il pleut, *et tout ce qu'on a déjà vu*

Depuis 2016, aucune des situations ci-dessous n'est une surprise pour nous. Elles ne devraient pas non plus vous empêcher de dormir : voici comment chacune se règle, et ce qu'elle coûte.

S'il pleut

C'est la première question à poser à votre lieu — et la nôtre aussi. Si le plan B n'existe pas sur place : la tente stretch nomade et le plancher de danse en bois, 16,50 € le m², le barnum 3 × 3 m à 99 €, chez Riviera Loc Events, sur le même devis que le repas. Décidé au rendez-vous, pas la veille.

Si la cérémonie prend du retard

Votre chargé de projet est sur place et décale le déroulé avec le DJ et le photographe. Le service commence à l'arrivée de vos invités, pas à une heure écrite d'avance. Au-delà des sept ou dix heures, l'heure supplémentaire est chiffrée avant votre mariage, jamais après.

Si quelqu'un ne mange pas de tout

La carte porte les mentions végétarien, végétal et sans gluten recette par recette (annexe p. 34). Indiquez-nous les régimes de vos invités au rendez-vous : ils sont servis à table, avec la même attention et sans plat de substitution improvisé.

S'il fait trente-huit degrés

Eaux plate et gazeuse en bouteille de verre à volonté, citronnade et orangeade au verre d'accueil, glaçons compris. Le vin d'honneur se cale à l'ombre avec votre lieu, et le dîner peut démarrer plus tard : c'est votre déroulé, pas un horaire imposé.

Si vous êtes trois de plus

Le nombre définitif d'invités, les enfants et les régimes se calent le mois qui précède votre mariage. Un invité qui ne vient qu'au vin d'honneur : 24,90 €. Un enfant de moins de douze ans : 28,90 €. Rien ne s'ajoute à votre devis sans votre accord.

Si vous voulez que ça dure

Le pack bar de fin de soirée (490 €, offert en Signature) prend le relais quand le service s'arrête, et l'animation gourmande de minuit relance la piste. Le lendemain, le brunch se prépare pendant que vous dormez.

Les six questions à poser à votre lieu avant de signer : p. 27. Les autres questions que les couples nous posent : p. 31. Prix TTC, édition 2027-2028 ; location hors livraison, reprise et installation.

PRENDRE RENDEZ-VOUS

Ce que les couples *nous demandent d'abord*

Et le vin, le champagne ?

Vous apportez vos bouteilles : nous les servons à vos invités, frais de bouchon offerts. Vous préférez choisir chez nous ? Vins de Provence (Château Lauzade, Domaine de Marchandise, Domaine de la Bouverie) dès 14,90 € la bouteille, champagne Jeeper Brut 39,90 €, Blanc 49,90 €, Rosé 59,90 €.

Nous serons moins de 50 invités.

Chaque expérience se chiffre alors sur devis, avec la même carte et le même service.

Un invité végétarien, végétan, sans gluten ?

La carte porte les mentions sans gluten, végétarien et végétan, et trois plats végétariens sont au choix. Indiquez-nous les régimes de vos invités au rendez-vous : ils sont servis avec la même attention.

Peut-on goûter avant de signer ?

Oui. Une fois votre menu choisi, nous vous recevons à Draguignan pour une dégustation d'une heure trente : apéritif, dessert, et le plat s'il est servi à l'assiette. 150 € pour deux, intégralement offerts à la signature.

Comment réservons-nous notre date ?

En signant votre devis : un acompte de 30 % bloque votre date, le solde se règle un mois avant votre mariage. Le nombre définitif d'invités, les enfants et les régimes se calent dans ce dernier mois. Tout figure en clair sur votre devis, et votre chargé de projet le reprend avec vous au rendez-vous.

Combien de temps dure le service ?

Dix heures en Perfect Wedding et Signature, sept heures en Braséro Live (p. 9), de l'accueil de vos invités au dernier café. L'installation (nous arrivons quatre heures avant) et le remballage ne sont pas décomptés (p. 22). Au-delà, l'heure supplémentaire est chiffrée sur devis avant votre mariage, jamais après.

Nous nous marions hors du Var.

Les frais kilométriques sont offerts dans le Var. Au-delà, ils sont chiffrés sur devis.

Faut-il louer tables, chaises, mobilier ?

Le mobilier de buffet nappé, trois mange-debout, la vaisselle, la verrerie et les couverts vous sont offerts. Tables, chaises, tentes et plancher : Riviera Loc Events, notre maison de location, page 27.

Pouvons-nous venir avec notre DJ, notre photographe ou notre vidéaste ?

Bien sûr. DJ, musiciens, photographes, vidéaste et photobooth sont des options, à part du prix du menu traiteur : vous les choisissez chez nous ou vous venez avec les vôtres, et votre chargé de projet cale le déroulé avec eux.

Vous vous occupez aussi du DJ, du photobooth ?

Oui. DJ, musiciens, photobooth, bar et animations de fin de soirée figurent dans cette brochure et s'ajoutent à votre devis. Pour la photo et la vidéo, nous vous recommandons nos partenaires.

Et le lendemain ?

Le brunch Before / After Wedding, dès 29,90 € TTC par personne, à partir de 40 personnes.

Jusqu'à quand pouvons-nous ajuster le nombre d'invités ?

Le nombre définitif d'invités, les enfants et les régimes se calent avec votre chargé de projet dans le mois qui précède votre mariage (p. 8) ; la date exacte figure sur votre devis.

Connaissez-vous notre lieu ?

Nous travaillons avec 36 lieux de réception en Provence et sur la Côte d'Azur — châteaux, domaines viticoles, bastides : best-events.fr/lieux. Le vôtre n'y figure pas ? Dites-le nous au rendez-vous.

Ce que disent *les mariés*

« Une prestation digne des plus grandes maisons !
Chaque bouchée était un voyage gustatif, le service
irréprochable et l'ambiance tout simplement magique.
Nos invités ont été conquis, et nous aussi. »

ÉLODIE & MAXIME

« Si vous cherchez la perfection pour votre
événement, ne cherchez plus ! Best Events a dépassé
toutes nos attentes. Un véritable spectacle, des
saveurs sublimes et une organisation millimétrée. Nos
invités nous parlent encore de cette soirée. »

CAMILLE & ANTOINE

« Souriant de A à Z. Si c'était à refaire, exactement identique. »

UN COUPLE MARIÉ · ÉPISODE VIDÉO, [BEST-EVENTS.FR/TEMOIGNAGES](https://best-events.fr/temoignages)

5/5

SUR PLUS DE 650 AVIS

8×

LAURÉAT DES WEDDING AWARDS
MARIAGES.NET DEPUIS 2018

2016

MAISON TRAITEUR
EN PROVENCE DEPUIS

Tous les avis et témoignages : best-events.fr/temoignages



PHOTO NATHALIE NENCIONI

RÉSERVEZ VOTRE RENDEZ-VOUS

Racontez-nous votre journée.

*Un rendez-vous à Draguignan ou en visio, un devis détaillé sous 24 h, sans engagement.
Votre chargé de projet vous répond par son prénom.*

VÉRIFIER LA DISPONIBILITÉ DE MA DATE

APPELER · 06 64 86 18 08

ESTIMATION EN LIGNE · [BEST-EVENTS.FR/DEVIS](https://best-events.fr/devis)

Par mail : contact@best-events.fr

RÉPONSE SOUS 24 H · DÉGUSTATION 1 H 30 À DRAGUIGNAN, OFFERTE À LA SIGNATURE

Les samedis de mai à septembre partent en premier, et le tarif indiqué est celui de l'année de votre mariage. Et après ? Le brunch du lendemain et vos anniversaires se réservent auprès du même chargé de projet.

Best Events Traiteur · 93 avenue du Général de Gaulle, 83300 Draguignan · best-events.fr



Scannez pour votre
estimation

↑ SOMMAIRE

PHOTO  BEST EVENTS

Le vin d'honneur, *trente-sept recettes*

Dix pièces par invité, à composer librement dans ces six familles. Mentions :

SANS GLUTEN

— précisées avec vous au rendez-vous, recette par recette.

VÉGÉTARIEN

VÉGAN

LES FRAÎCHEURS

Bille de melon, mozzarella & jambon sec

Bouchée printanière aux morilles
Fleur de fromage

Cube de pastèque & vinaigre balsamique

Concombre, fromage frais & gambas

Fontu, mousse de chèvre & noix

Sushi avocat, concombre & cream cheese

Sushi saumon gravlax, ail & fines herbes

Cube saumon coco

LES WRAPS

Saumon fumé

Végétarien

Indian chicken curry

LES COPIEUX

Cake méditerranéen, olives & herbes de Provence

Madeleine ibérique, chorizo & emmental

Toast chèvre-miel sur pain aux noix

Empanadas argentins au bœuf

Empanadas aux légumes

Profiterole de saumon fumé

Cake au saumon

Arancini façon cordon bleu à la française

Arancini végétarien au curry

Mini pizza tomate-pesto

LES MACARONS SUCRÉS-SALÉS

Pesto rosso

Pistache salée

Foie gras

Sésame noir

LES CANAPÉS

Blini ail & fines herbes au saumon fumé

Foie gras sur pain d'épices, figues & oignons

Magret fumé, bille de melon & ciboulette

Mousse de chèvre & abricot sec

Œufs brouillés à la truffe

Blini guacamole, crevette curry

Blini chorizo à la crème de fromage

LES TARTINABLES

Accompagnés de leurs pièces
boulangères

Caviar de tomates

Bar à tapenades verte & noire

Anchoïoli de la maison

Ricotta truffée

LES BOISSONS DU VIN D'HONNEUR

Braséro Live : eaux, softs, café & thé · Perfect Wedding : citronnade & orangeade, deux cocktails au choix, eaux & softs à volonté · Signature : tonneau tireuse à bière, trois cocktails au choix, eaux & softs.

LES ANIMATIONS EN SHOW-COOKING

Atelier burrata · foie gras poêlé · mini burgers · atelier raclette · brochettes gambas & Saint-Jacques · ananas, gambas & chorizo · canard au miel · madame croque-monsieur · atelier bruschettas · wok de légumes · découpe de saumon gravlax · découpe de jambon ibérique (dès 80 invités). Supplémentaire : 5,90 € par invité.

COMMENT PERSONNALISER

Perfect Wedding : dix pièces et deux ateliers à choisir ici. Signature : quinze pièces, quatre ateliers parmi six. Braséro Live : menu fixé (p. 13). L'entrée, le plat et le dessert : page suivante.

L'entrée, le dîner *et le dessert*

L'ENTRÉE, À L'ASSIETTE

Salade gourmande : wrap, avocat, magret fumé & toast de foie gras

Salade de chèvre chaud & miel de Provence

Burger de foie gras & pain d'épices

Salade fraîcheur : wrap, saumon fumé, crevette, avocat & tomate

Salade douceur : poire rôtie, roquefort & noix

Cassolette de Saint-Jacques en dôme surprise chaud

Velouté d'asperges à la truffe chaud

L'ENTRÉE, EN BUFFET

Plateau de saumon fumé

Salade césar à l'indienne

Duo de tomates & burrata

La sélection du charcutier

Salade d'endives au roquefort & noix

Melon & jambon cru

Mélange gourmand aux saveurs d'Orient

Perfect Wedding : une entrée au choix — ou deux ateliers de plus au vin d'honneur. Signature : la mise en bouche remplace l'entrée.

LE PLAT À L'ASSIETTE

Une pièce + un accompagnement + une sauce

Suprême de volaille

Carré d'agneau des Alpes

Magret façon Rossini

Caneton au miel de lavande & citron

Médailillon de veau

Tournedos de bœuf

Filet de saumon à la plancha

Daurade en écailles de courgettes

Paupiettes de sole & Saint-Jacques

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Ravioles à la truffe, crème de parmesan

Moussaka de légumes

Bourguignon de céleris, carottes & pommes de terre

LES ACCOMPAGNEMENTS

Rose du Dauphiné

Bayaldi de légumes

Lasagnes végan

Pommes grenailles

Ratatouille à la française

Riz de Camargue

LES SAUCES

Morilles

Girolles

Cèpes

Vallée d'Auge

Sauce crème

Crème de truffe

LE PLAT EN BUFFET

Plancha terre & mer : brochette de volaille, gambas & Saint-Jacques, côte de bœuf charolaise, magret de canard — grenailles & ratatouille

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

L'ARDOISE DE FROMAGES RÉGIONAUX

Fontu

Tome d'Izoard

Tome des bergers

Bleu du Queyras

Fromage de chèvre

LA FARANDOLE DE DESSERTS

Pièce montée de choux, deux choux par invité

ou wedding cake

ou Cascade d'entremets

+ Mignardises & macarons

+ Fruits sculptés ou fontaine de chocolat

POUR FINIR

Café, thé

Eaux & softs à volonté



PHOTO BEST EVENTS



*Vous vivez votre mariage.
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 estimation en ligne

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 TTC, valables pour les mariages de 50 invités et plus ; moins de 50 invités sur devis. Photos : Nathalie Nencioni, Florence Martin, Best Events. Suggestions de présentation.