

Menu Signature

2026/2027

Un repas. Un spectacle. Une émotion.

*Vous êtes à l'aube d'un voyage sensoriel unique.
Feuilletez, rêvez... et laissez nous transformer
votre vision en réalité.*





UNE SIGNATURE D'EXCELLENCE POUR VOTRE JOUR LE PLUS PRÉCIEUX

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

Élu meilleur traiteur du Sud-Est avec une note parfaite de 5/5 sur plus de 550 avis.



Plongez dans l'Excellence, Vivez l'Inoubliable !

Votre mariage ne sera pas simplement une belle journée. Il deviendra une véritable **expérience sensorielle**, où chaque instant sera **sublimé** par une **gastronomie d'exception** et une mise en scène à la hauteur de vos rêves.

Au fil de ces pages, laissez-vous guider à travers une sélection raffinée, pensée pour créer une réception d'exception.

Un accompagnement sur-mesure, une cuisine d'excellence, une ambiance inoubliable.

Voici la promesse du Menu Signature.

Best Events, une référence d'élégance et de raffinement.
Rejoignez l'élite des mariages 5 étoiles.





Quelques avis



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. Un immense merci à toute l'équipe pour avoir **sublimé notre mariage** !

Élodie & Maxime



Du début à la fin, tout était absolument **parfait**. Le Menu Signature porte bien son nom : des produits d'exception, une mise en scène **spectaculaire** et un **service haut de gamme**. Nous avons eu l'impression de vivre un dîner étoilé en plein air. À recommander les yeux fermés !

Sophie & Julien



Si vous cherchez la **perfection** pour votre événement, ne cherchez plus ! Best Events a dépassé toutes nos attentes. C'était un véritable spectacle, les **saveurs sublimes** et l'**organisation millimétrée**. Nos invités nous parlent encore de cette soirée ! Merci à toute l'équipe.

Camille & Antoine



Du prestige
de l'émotion dans

dans l'assiette,
chaque instant



**Une expérience culinaire inoubliable,
pensée pour l'exceptionnel**

Votre menu

Tonneau tireuse à bières
3 Cocktails aux choix
15 pièces apéritives
4 animations culinaires
Mise en bouche
Plat
Ardoise de fromages
Pièce montée
Farandole de desserts
Café / thé
Eaux & softs
Bar de fin de soirée

Ce qu'on vous offre

Mobilier de buffet nappé
Mise en place de votre décoration sur table
Nappes (1 pour 8 personnes) & serviettes en coton
Vaisselle, verrerie & couverts
Pains & glaçons
Machine à café
3 mange-debout et bar
10 heures de service inclus
Frais de bouchons
Frais kilométrique dans le Var
Rendez-vous client
Sourire & sympathie

**Un menu d'exception où chaque détail sublime votre réception :
cocktails raffinés, mets gastronomiques, animations culinaires
spectaculaires et un service haut de gamme.**





**Best Events, une référence d'élégance et de raffinement.
Rejoignez l'élite des mariages 5 étoiles**



Vos 15 pièces apéritives

**Des bouchées d'exception, un équilibre parfait entre raffinement et audace.
Chaque pièce, une promesse de saveurs inoubliables.**

Ricotta Truffée 

Houmous de concombre 

Foie gras sur pain d'épice & son confit figue oignon 

Blini ail fines herbes & saumon fumé 

Canapé d'œuf brouillé à la truffe 

Sushi saumon gravlax & ail fines herbes

Concombre, fromage frais & Gambas 

Bouchée printanière aux morilles 

Profiterole de saumon fumé   

Fleur de fromage

Wrap indian chicken & sa sauce légère curry

Cube de pastèque & vinaigre balsamique 

Magret fumé, bille de melon & Ciboulette 

D'autres options disponibles sur demande.



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR



Un menu pensé comme
une expérience,
un service orchestré
avec élégance



Les Animations

4 animations au choix pour un vin d'honneur d'exception



Foie gras poêlé sur
pain d'épices & gelée
d'hibiscus ♥



Brochette de Gambas
& Saint-Jacques au
vinaigre balsamique ✂



Brochette de Canard &
ses pommes glacées
au miel de Provence ♥



Découpe de saumon
Gravlax sur son pain de
seigle ♥



Découpe de jambon
Ibérique



Atelier Burrata ♥

D'autres options disponibles sur demande.



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR

Parce qu'un mariage parfait
mérite une gastronomie à la
hauteur de vos rêves



Les Mises en bouche

Vous venez d'entrer en salle, sous les applaudissements et la haie d'honneur de vos proches. Vous êtes la star du jour, autant commencer en beauté : place à la mise en bouche !



Un service à l'Assiette : une part gourmande rien que pour vous

Le Froid

Burger de foie gras & pain d'épices ♥

Ananas surprise à la Tahitienne

Le Chaud

♥ Cassolette de St Jacques en dôme surprise

🍃 Velouté d'asperges à la truffe



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR

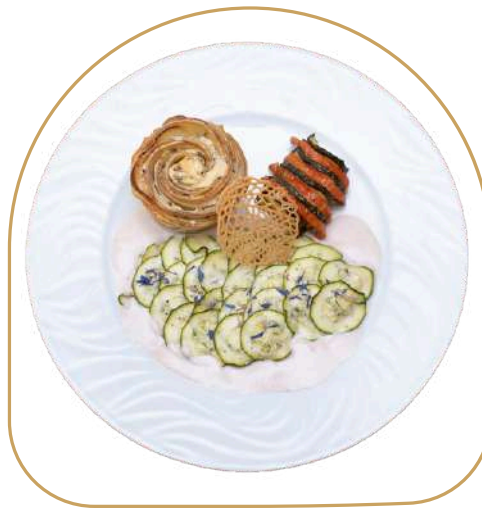


Une cuisine d'exception.
Une expérience que l'on
n'oublie jamais.

Les Plats

Place à la scène principale du festin : les plats Signatures !
De la qualité, de la quantité : laissez-vous tenter !

Un Service à l'Assiette : l'art culinaire dans toute sa splendeur
avec accompagnements & sauces au choix



La Terre

Carré d'agneau des Alpes ✂

Magret façon Rossini ♥

Caneton au miel de lavande citron ✂

La Mer

✂ Paupiette de sole & Saint-Jacques

Vos accompagnements : piochez et composez !

Rose du Dauphiné – Quand la simplicité rencontre l'excellence : une pomme de terre sublimée dans toute sa noblesse. ✂ 🍷 ♥

Bayaldi de légumes – Un ballet de couleurs et de saveurs, inspiré du soleil de Provence. ✂ 🍷 🌱 ♥

Lasagnes végan – L'audace du végétal réinventée, une explosion de textures et de raffinement. ✂ 🌱

D'autres options disponibles sur demande...



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR

Les Plats

Sauces : le meilleur pour vos plats de rois

Morilles : la star de la forêt qui rend votre plat tout simplement “wahou”

Girolles : l'éclat doré des sous-bois qui réveille vos papilles.

Cèpes : la noblesse qui donne du caractère à votre assiette

Vallée d'auge : la touche normande où crème, pomme et calvados dansent en harmonie

Sauce crème : la caresse onctueuse qui sublime chaque bouchée

Crème de truffe : l'arôme noble qui fait de chaque bouchée un instant d'exception

Les végétariens

Ravioles à la truffe et sa crème de parmesan : quand l'Italie rencontre la haute gastronomie française

Moussaka : La Grèce à portée de fourchette... sans le mouton, promis!

Bourguignon de céleris carottes et pommes de terre : La version veggie d'un grand classique !



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR

Mets raffinés, accords parfaits, service impeccable. Vivez l'expérience d'un repas haute couture.



Fromages

ARDOISE DE FROMAGES REGIONAUX

Fontu

Tome d'Izoard

Tome des bergers

Bleu du Queyras

Fromage de chèvre



Chaque fromage est une signature de caractère, une invitation au plaisir authentique. Sélectionnés avec soin, ils promettent une dégustation inoubliable pour les véritables amateurs.

Attention, les plus gourmands pourraient bien ne pas laisser de restes !



Nos desserts et gourmandises sont toutes réalisées par notre
Maître Pâtissier artiste du sucré et faiseur de rêve :

M. Pezzulli Mikael





Farandole de desserts

**1 Pièce de Mariage au choix + Mignardises et Macarons
+ Corbeille de Fruits**

Les pièces de mariage : attachez vos papilles !

Pièce montée de choux (deux choux par personne) : la classique et délicieuse

Wedding cake : le dessert à l'américaine

Cascade d'entremets : un pêle-mêle de saveurs !

Les gourmandises,

Fruits sculptés : on n'est pas des magiciens, mais on sait transformer vos melons en cygnes

Fontaine de chocolat, avec bonbons & fruits : le rêve de tout fan de sucré

Les Animations

Animation de fin de soirée: 100 pièces pour 490€TTC



Les Sucrées

Pop Corn

Fontaine de chocolat

Barbe à Papa

Ice Roll avec topping

Les Salees,

Mini Burger

Madame croque

Monsieur



Nos Chargés de Projet :



Margaux

Votre événement, son défi.
Challenge accepted.



Robin

Visionnaire du goût,
architecte du festif.



Clara

Plan parfait, timing précis.
Zéro stress.



John

Solide, fiable, efficace.
Toujours prêt.



Maxine

Événement raffiné,
ambiance maîtrisée.



Matheo

L'organisation au millimètre.
Game on.

**Votre mariage mérite plus
qu'un simple banquet.
Il mérite une signature.**





Ce que nous vous offrons





On récapitule ?

**L'expérience mariage ultime, signée Best Events
Offrez-vous un mariage Clé en Main**

Votre menu

**Tonneau tireuse à bières
3 Cocktails aux choix
16 pièces apéritives
4 animations culinaires
Mise en bouche
Plat
Ardoise de fromages
Pièce montée
Farandole de desserts
Café / thé
Eaux & softs à volonté
Bar de fin de soirée**

Ce qu'on vous offre

**Mobilier de buffet nappé
Mise en place de votre décoration
sur table
Nappes (1 pour 8 personnes) &
serviettes en coton
Vaisselle, verrerie & couverts
Pains & glaçons
Machine à café
3 mange-debout
10 heures de service inclus
Frais de bouchons
Frais kilométrique dans le Var
Rendez-vous client
Sourire & sympathie**

TARIFS TTC

2026

2027

**Moins de 50
personnes**

**12 000€
forfaitaire**

**12 500€
forfaitaire**

**50 personnes
et plus**

240 €

250 €

Brunch avec service

Le luxe du lendemain pour prolonger la fête

Cette prestation inclut : 1 cuisinier, 1 Serveur, Mobilier de buffet, Plat en self service
Service et déplacement (Var) à partir de 40 personnes

Petit déjeuner

2 minis viennoiseries/personne
(Croissants, pains au chocolat,
brioches au sucre, pains aux raisins)
Pains confitures

2 Animations

œuf/bacon/saucisse
mini burger

4 Plateaux en buffet

Melon/ jambon cru
Salade César
Charcuterie
Fromages régionaux :
(Tome d'Izoard, Tome des
bergers,
Tome capritte, bleu du
Queyras, Fontu)

Boissons

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



44,90€ TTC

A partir de 40 personnes

Nos boissons à la carte

Sélection de domaines locaux, validés par nos experts (et nos papilles).
Ici, on ne sert que le meilleur pour célébrer votre grand jour

Nos champagnes

Bouteille de 75 cl

Jeeper - Le Brut	39.90 € TTC
Jeeper - Le Rosé	59.90 € TTC
Jeeper - Le Blanc	49.90 € TTC

Nos vins

Bouteille de 75 cl, Côte de Provence,

Château Lauzade - Le Rouge	14.90 € TTC
Château Lauzade - Le Rosé	14.90 € TTC
Château Lauzade - Le Blanc	14.90 € TTC
Domaine de Marchandise - Le Rouge	14.90 € TTC
Domaine de Marchandise - Le Rosé	14.90 € TTC
Domaine de la Bouverie - Le Rouge	14.90 € TTC
Domaine de la Bouverie - Le Rosé	14.90 € TTC
Domaine de la Bouverie - Le Blanc	14.90 € TTC



En supplément

Menus Enfants & Prestataires (Enfants de moins de 12 ans)

28.90 € TTC / Personne

Invité supplémentaire au vin d'honneur

24.90 € TTC / Personne

Repas d'avant Mariage

Sur demande

Organisation de votre Mariage

Sur demande

Pack Bar de fin de soirée

490 € TTC

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

Ambiances & décorations

Décoration de votre lieu de réception

Sur demande

Mange debout & housse

19.90 € TTC / Unité

Mange debout lumineux

24.90 € TTC / Unité

Table ronde (180cm)

18.00 € TTC / Unité

Chaise

6.00 € TTC / Unité



Parce qu'un mariage parfait mérite une
gastronomie à la hauteur de vos rêves



Dj's & Musiciens

Un véritable conte de fée s'accompagne de musique,
régalez vous avec nos Dj.



ÉRIC
DJ

1.790€ TTC



ANTHONY
DJ

1.790€ TTC



KEVIN
DJ

1.790€ TTC



ROBIN
DJ &
Producer

2.490€ TTC



JÉRÉMY
DJ

2.160€ TTC



FLORIAN
DJ

1.860€ TTC



THIBAULT
DJ

1.860€ TTC

Contenu de nos offres Dj

RDV Organisation
Playlist sur mesure
Animations & jeux

Sonorisation vin d'honneur
Vidéoprojecteur avec écran
Sonorisation Intérieur & Extérieur

Micros HF sans fil DJ
Sans limite horaire
Jeux de lumières



Josef
Saxophoniste

790€ TTC / 2h
(dans le Var)



Sébastien
Chanteur & Guitariste

sur devis



Photographes

L'instant parfait, capturé pour l'éternité.



Marayon photography
06 29 47 53 77



H.lsa Photo
07 67 58 11 87



Florence Martin
06 34 87 87 72



Nathalie Nencioni
06 20 61 38 31

Parce que chaque regard, chaque sourire, chaque émotion mérite d'être immortalisé avec élégance et précision. Offrez à votre événement un écrin de souvenirs d'exception.

Vidéastes



Vincent Spaerle
06 11 36 58 04



Steven Michaud
06 42 24 36 00



Photoboosts

Laissez la magie opérer, capturez l'élégance et l'émotion en un clic.
Parce qu'un événement d'exception mérite des souvenirs à la hauteur.



Photobooth classique

490 € TTC

Photobooth miroir

690 € TTC



Contenu de l'offre Photobooth

Une touche d'élégance, une technologie de pointe et des souvenirs capturés avec perfection. Profitez de l'instant, nous nous occupons du reste.

Installation & maintenance premium : Un service clé en main, orchestré par notre équipe pour une expérience sans effort.

Appareil photo ultra haute résolution : Chaque détail sublimé avec une netteté digne des plus grands studios.

Fond d'écran et template personnalisés : Votre univers, votre signature, votre événement en image. Impression instantanée

Envoi des photos en haute définition via WeTransfer :

Parce que chaque instant mérite d'être conservé et partagé sans limite.



Un mariage ne se raconte pas, il se vit. Et pour qu'il soit inoubliable, chaque détail doit être à la hauteur de vos rêves.

Un service d'excellence : Gastronomie raffinée, mise en scène élégante, organisation millimétrée.

Un spectacle culinaire : Saveurs d'exception, prestations sur-mesure, une expérience unique.

Des souvenirs gravés à jamais : Photobooth, photographes et vidéastes pour immortaliser chaque émotion.

Une ambiance qui vous ressemble : DJ & artistes sélectionnés pour une atmosphère parfaite.

Offrez-vous l'exceptionnel.





**Contactez-nous dès aujourd'hui
et créons ensemble l'événement de vos rêves.**

Les dates les plus prisées partent vite...
Réservez dès maintenant !



**93 AVENUE DU GENERAL DE GAULE
83300 DRAGUIGNAN**

**CONTACT@BEST-EVENTS.FR
06 64 86 18 08**