

# Best EVENTS

*La journée de vos rêves*



TRAITEUR



DISC JOCKEY



PHOTOGRAPHE



ORGANISATION  
EVENEMENT





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 **400 AVIS**.



## CUISINE ARTISANALE & PRODUITS FRAIS.



Ce guide du mariage, va vous aider à rendre votre journée magique et féérique.

Laissez-vous guider pour une journée de rêve inoubliable. Chez Best Events, un chargé de projet unique vous suit de la préparation de votre événement à la fin de votre soirée.

Pour vous aider à organiser votre repas, nous vous accompagnons page par page pour vous orienter dans votre sélection.

Commencez par détacher notre page "Votre sélection", (*page suivante*) grâce à celle-ci vous pourrez tout au long de notre brochure, noter vos préférences concernant votre menu.

Vous trouverez également nos DJ, photographes & nos options pour faciliter l'organisation de votre mariage.



# Votre sélection

MON MENU  
EN BUFFET,

MON MENU  
A L'ASSIETTE,

## LES APÉRITIFS,

Si vous désirez une entrée dans votre menu, choisissez 10 pièces.

Si vous ne désirez pas d'entrée dans votre menu, choisissez 15 pièces.

---

---

---

---

## LES ANIMATIONS,

---

---

---

---

## LES ENTRÉES,

---

---

---

---

## LES PLATS, ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES,

---

---

---

---

## DESSERTS & GOURMANDISES,

---

---

---

---

## LES ANIMATIONS DE FIN DE SOIRÉE,

---

---

---

---

## OPTIONS,

DJ

PHOTOGRAPHE

BRUNCH

PHOTOBOOTH



# Les Apéritifs

Pour commencer l'histoire de l'une des plus belles journées de votre vie, réalisez le vin d'honneur qui vous correspond.

CHOISISSEZ 10 PIÈCES POUR UNE DURÉE DE 1H30

ou si vous ne souhaitez pas d'entrée,

CHOISISSEZ 15 PIÈCES POUR UNE DURÉE DE 2H00.

*Inclus dans votre menu,*

- Eaux plate & pétillante Voss & soft à volonté (Coca-Cola, Lipton Ice-tea, Oasis, Jus 100% fruits...).
- Bar à cocktails, 1/2litre par personne (Mojito, punch, copacabana, soupe champenoise...) choisissez deux cocktails parmi ces choix.
- Mobilier de buffet nappé / bar / 3 mange-debout.



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



COUP DE CŒUR



## Les Fraîcheurs,

Bille de melon, mozzarella & jambon sec ✂️ ♥  
Sucette de concombre au saumon fumé ✂️  
Sucette de tomate cerise & sésame ✂️ 🍷  
Bouchée printanière aux morilles ✂️ 🍷  
Pic de melon & chèvre ✂️ 🍷  
Fleur de fromage ✂️ ♥  
Verrine croquante de carotte ail & fines herbes ✂️ ♥ 🍷  
Verrine fraîcheur de concombre, crème de fromage ♥ 🍷  
Verrine onctueuse de betterave ail & fines herbes ✂️ ♥ 🍷  
Cube de pastèque & vinaigre balsamique  
Concombre, fromage frais & Gambas  
Fontu, mousse de chèvre & noix  
Pic de Fontu & abricot sec  
Sushi avocat concombre cheese crem  
Sushi saumon gravlax ail et fines herbes

## Les Copieux,

Cake méditerranéen (olives & herbes de Provence) 🍷  
Cake Ibérique (chorizo emmental) ♥  
Toast chèvre miel sur pain aux noix 🍷  
Empanadas Argentin (bœuf)  
Empanadas aux légumes ✓  
Focaccia Italienne 🍷  
Feuilleté du soleil (pesto, fromage) 🍷  
Profiterole de saumon fumé ♥  
Cake au thon  
Cake au saumon  
Focaccia jambon cru  
Arranchini façon cordon bleu à la française  
Arranchini végétarien curry

## Les Wraps,

Saumon fumé  
✓ Végétarien  
♥ Indian chicken curry

## Les Tartinables,

Accompagnées de ses pièces boulangères,  
🍷 Caviar de tomates  
Bar à tapenades verte & noire  
Anchoïoli made in Best Events  
Guacamole  
Houmous de concombre  
Ricotta truffée

## Les Canapés,

♥ Blini ail & fines herbes au saumon fumé  
Foie gras sur pain épices figues & oignons  
Magret fumé, bille de melon & ciboulette  
✓ Truffe à l'huile de noix  
Mousse de foie aux amandes  
♥ Mousse de chèvre & abricot sec  
♥ Oeufs brouillés à la truffe  
Blini ail & fines herbes  
Blini guacamole, saumon curry  
Blini guacamole, crevette curry  
Blini chorizo à la crème de fromage



# Les Animations

Pour vous guider à travers le choix des animations, nous vous conseillons nos coups de cœur élus par nos mariés. Elles feront fureurs devant vos invités autant par leur visuel que par leur goût. Dans votre menu, est inclus deux **animations** au choix, nous vous laissons les découvrir.



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



COUP DE CŒUR



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



Saumon Gravlax sur pain de seigle (à partie de 80 pax)



Atelier bruschettas ♥ 🌱



Brochettes ananas, gambas, chorizo 🌾



Plancha gambas/St Jacques au vinaigre balsamique 🌾



Brochettes de canard & ses pommes glacées au miel 🌾



Madame croque Monsieur (poulet, porc ou végétarien)



Découpe de jambon Ibérique (à partie de 80 pax)



Atelier Raclette 🌾



Mini burgers (au choix) ; ♥  
- hamburger à l'américaine  
- foie gras  
- des Iles (banane plantain)  
- à la Française (façon Rossini)



Wok de légumes



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



COUP DE CŒUR



# Les Entrées

Vous venez d'entrer en salle. L'ensemble de vos invités vous ont accueilli sous une magnifique haie d'honneur. Maintenant que vous êtes bien installés, nous pouvons passer à l'entrée. Pour cela, deux formats s'offrent à vous, le buffet ou l'assiette.

Pour vous qui avez choisi seulement 10 pièces à l'apéritif, choisissez votre entrée, en buffet (4 au choix) ou à l'assiette (1 au choix), chaude ou froide, régalez vous.



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



COUP DE CŒUR



## Nos sélections en buffet,

- Plateau de saumon fumé ✂
- Salade césar à l'indienne ♥ ✂
- Duo de tomates & buffalo ✔
- La sélection du charcutier ♥
- Salade d'endives au roquefort & noix ✂ ✔
- Melon & jambon cru ✂
- Mélange gourmand aux saveurs d'Orient ♥ ✂ ✔

## Nos sélections à l'assiette,

### Le Froid,

- ♥ 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)

### Le Chaud,

- ♥ Cassolette de St Jacques en dôme surprise
  - ✔ Velouté d'asperges à la truffée

Salade chèvre chaud





FILET DE SAUMON À LA PLANCHA

# Les Plats

## Nos sélections en buffet,

au choix, accompagnées de légumes grillées

- Plancha ✂

Brochette de volaille, gambas/St Jacques, côte de bœuf charolaise, magret de canard.

- Viande à la broche ♥

Viande au choix : Agneau, porcelet farci, jambon ou poulet.

## Nos sélections à l'assiette,

avec accompagnements & sauces au choix

### La Terre,

Suprême de volaille ✂

Carré d'agneau des Alpes ✂

Magret façon Rossini ♥

Caneton au miel de lavande citron ✂

Médaille de veau ✂

Tournedos de Bœuf ♥

### La Mer,

♥ ✂ Filet de saumon à la plancha

✂ Daurade en écailles de courgettes

✂ Paupiettes de sole & Saint-Jacques

## Accompagnements au choix,

Rose du Dauphiné ✂️❤️🍃

Bayaldi de légumes ✂️🍃

Pâtes fraîches ✓

Riz de Camargue ✂️✓

Pommes fondantes ✂️✓

Ratatouille à la Française ✂️✓

Lasagnes végétariennes ✂️🍃

## Sauce au choix,

Morilles

Girolles

Sauce crème

Cèpes

Vallée d'auge

Crème de truffe

## Les végétariens,

Ravioles à la truffe et sa crème de parmesan 🍃

Moussaka 🍃

Bourguignon de céleris carottes et pommes de terre 🍃

Tartiflette 🍃

## Nos ardoises de fromages régionaux,

Tome d'Izoard

Tome des bergers

Tome Capritte

Bleu du Queyras

Fontu



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



COUP DE CŒUR





Nous y sommes, l'ouverture de bal s'est bien déroulée, voici maintenant la partie préférée des gourmands. Nos gourmandises sont toutes réalisées par notre Maître Pâtissier :

M. Pezzulli Mikael.



# Farandole de desserts

1 pièce de mariage au choix + mignardises et macarons  
+ fruits sculptés ou fontaine de chocolat

## Les pièces de mariage,

Wedding cake

Cascade d'entremets

Pièce montée de choux (*deux choux par personne*)

## Les gourmandises,

Assortiment de mignardises & macarons (*deux pièces par personne*)

Fruits sculptés

Fontaine de chocolat, avec bonbons & fruits

# Les Animations,

Animation de fin de soirée 100  
pièces pour 490€TTC

## Les Sucrées,

Pop Corn

Ice Roll avec topping

Barbe à Papa

## Les Salées,

Mini Burger

Madame croque Monsieur





Offre clefs en main, zéro stress, on s'occupe de tout !

## Votre journée de rêve,

Guidés par un chargé de projet dédié à votre disposition

### Votre menu,

Citronnade & orangeade  
Deux Cocktails aux choix  
Dix pièces apéritives  
Deux animations apéritives  
Entrée(s)  
Plat  
Ardoise de fromages  
Farandole de desserts  
Café / thé  
Eaux & softs à volonté

### Ce qui vous est offert,

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

**Prix sur devis**



# Nos boissons a la carte,

## Nos champagnes,

Bouteille de 75cl

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

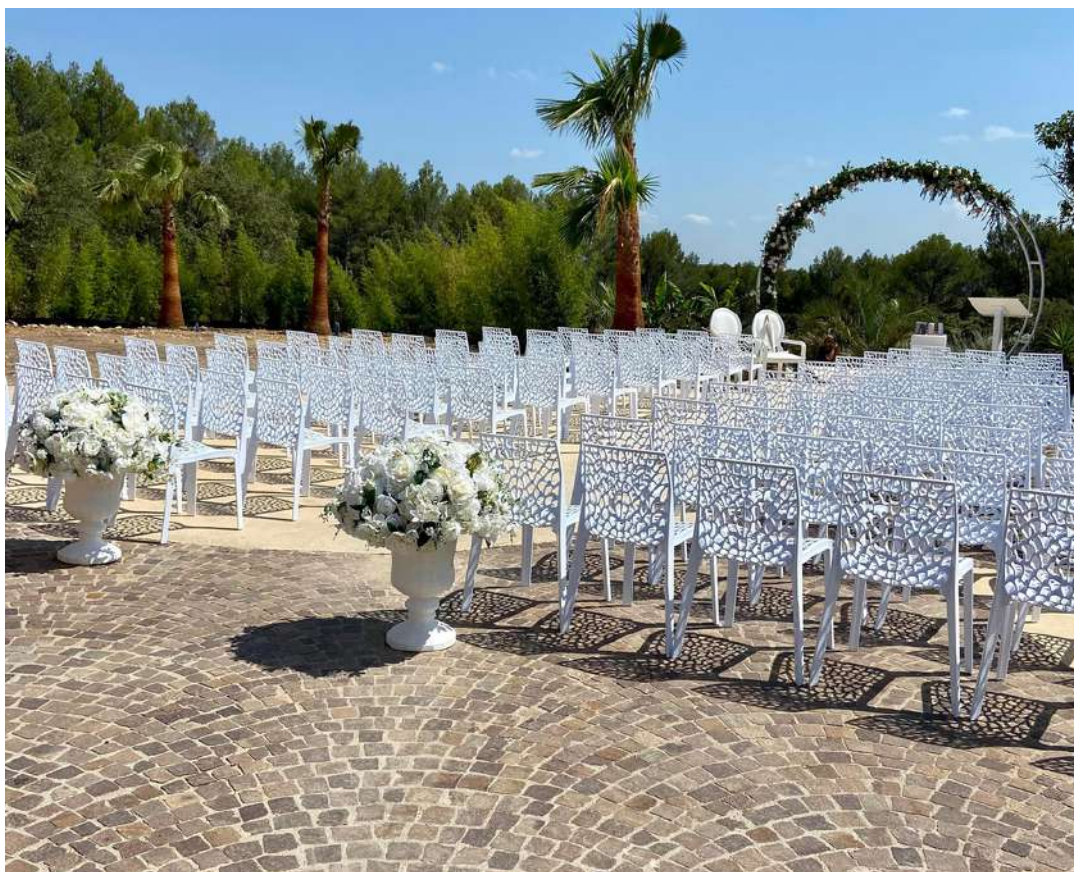
## Nos vins,

Bouteille de 75cl, 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







## Les petits plus,

Menus Enfants & Prestataires ( <i>Enfants de moins de 12 ans</i> )	28.90 € TTC / Personne
Invité supplémentaire au vin d'honneur	24.90 € TTC / Personne
Vin d'honneur sucré avec animation ( <i>Avec bonbons &amp; fruits</i> ) (à partir de 50 pax)	9.90 € TTC / Personne
Repas d'avant Mariage	Sur demande
Organisation de votre Mariage	490 € TTC
Pack Bar de fin de soirée : Get 27 (70cl), Rhum ambré, Captain Morgan (70cl), Vodka Black, Eristoff (70cl), Whisky; Clan Campbell (70cl), Jager (70cl), Red bull (24x25cl), Eau Voss plate 12, 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)	15.00 € TTC / Unité
Chaise	6.00 € TTC / Unité



# Le Brunch sans service

*(Cette formule est préparée sur place en fin de prestation par nos cuisiniers et dressée sur plateaux jetables. Offre sans service, ni vaisselle)*

29.90€ TTC / Personne

Duo de tomates & sa buffala

Salade César à l'indienne

Charcuteries

Fromages régionaux (*Tome d'Izoard, tome des bergers, tome capritte, bleu du queyras, fontu*)

*Tarte multifruit*



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



COUP DE CŒUR

# Le Brunch avec service

(à partir de 40 personnes) 44.90 € TTC / Personne

## Petit déjeuner,

Deux minis viennoiseries/personne

(croissant, pain au chocolat, brioche au sucre, pain au raisin)

Pain confiture

## 2 animations,

Une animation œuf/bacon/saucisse ✂

Un mini burger ♥

## 4 entrées froides en buffet,

Melon/Jambon cru ♥ ✂

Salade César ♥ ✂

Charcuteries ♥ ✂

Fromages régionaux (Tome d'Izoard, tome des bergers, tome capritte, bleu du queyras, fontu)

## Boissons,

Eaux (plate & gazeuse)

Jus de fruits (100% teneur en fruits)

Café & Thé

## Inclus dans la prestation avec service,

Un cuisinier

Un serveur

Mobilier de buffet

Plat en self service

Service et déplacement (Var) à partir de 40 personnes

Vaisselle, verrerie, couverts

# Nos Dj's & Musiciens

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



ÉRIC  
DJ

1.690€ TTC



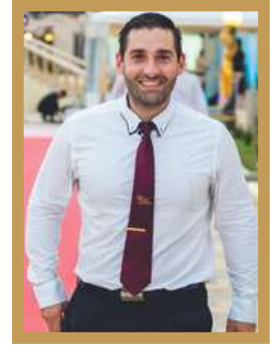
ANTHONY  
DJ

1.690€ TTC



KEVIN  
DJ

1.690€ TTC



ROBIN  
DJ &  
Producer

1.990€ TTC

## Contenu de nos offres Dj,

RDV Organisation

Playlist sur mesure

Animations & jeux

Micros HF sans fil

Jeux de lumières piste de danse

Sonorisation vin d'honneur

Vidéoprojecteur avec écran

Sonorisation Intérieur & Extérieur

DJ sans limite horaire

## Pour aller plus loin,

Selfie Box

*(Diffusion des photos de vos invités en live sur écran géant via leur smartphone)*

Mise en lumière

Sonorisation de la cérémonie

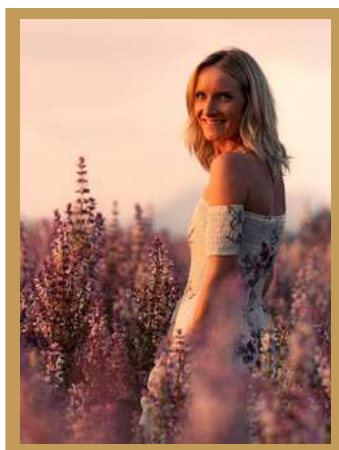
250 € TTC

24 € TTC / Spot

96 € TTC

# Nos photographes

Vos évènements passent forcément par l'immortalisation des moments, nous vous recommandons quelques photographes, à vous de faire votre choix !



Marion  
06 29 47 53 77



Isabelle Henrio  
07 67 58 11 87



Gaël Delaite  
06 64 95 21 09



Nathalie Nencioni  
06 20 61 38 31

# Photobooth



Pour la création de souvenirs fun, optez pour le photobooth en soirée, un indispensable qui plaira à vos invités !

**UNE EXPÉRIENCE FUN ET MULTIGÉNÉRATIONNELLE.**

Enfin une animation qui mettra tout le monde d'accord ! Petits et grands, plus et moins jeunes, oncles et tantes... Toutes les personnes que vous réunirez pour votre mariage passeront devant l'objectif.

Sourires et crises de fou rire assurés, notre borne deviendra vite votre meilleure amie. *(N'oubliez pas de nous la rendre quand même...)*

## *Contenu de l'offre Photobooth, 490 € TTC*

Mise en place par nos équipes et maintenance toute la soirée.

Borne photo dernière génération avec appareil photo ultra haute résolution.

Template et fond d'écran personnalisés conçus aux couleurs de votre événement.

Impression haute résolution sur papier professionnel en quelques secondes.

La borne à Selfie 400 photos mise à disposition lors de notre prestation traiteur ou Dj.

Personnalisation du cadre photo.

Boîte à déguisements.

L'ensemble de vos photos envoyées par wetransfert.

Boîte à déguisement 50€/TTC

# Photobooth Miroir

~~790 € TTC~~

690 € TTC





424 AVENUE DE L'EUROPE,  
83300 DRAGUIGNAN  
CONTACT@BEST-EVENTS.FR



**VOUS DÉSIREZ DE L'AIDE POUR LA  
COMPOSITION DE VOTRE MENU ?**

CONTACTEZ-NOUS, **06 64 86 18 08**