

Business

2023 / 2024



Votre satisfaction, notre plus grande réussite





24.90€ HT / pers

Plateaux repas en livraison

POISSON

Concombre à la bulgare

•
Quinoa aux deux poivrons & saumon à la crème d'aneth

•
Tome Caprite et pain

•
Tarte Tatin

•
Eau 50cl
Kit couverts

VIANDE

Salade césar curry

•
Ratatouille, riz madras, brochette de volaille et brochette de bœuf

•
Fontu et pain

•
Tarte citron meringuée

•
Eau 50cl
Kit couverts

VÉGÉTARIEN

Tomate Mozzarella pesto

•
Mélange 3 céréales croquantes et compotée de choux blanc

•
Tome d'Izoard et pain

•
Tarte au chocolat

•
Eau 50cl
Kit couverts

LIVRAISON OFFERTE DANS TOUTE LA DRACENIE A partir de 20 personnes

Draguignan / Trans-En-Provence / Flayosc / Lorgues / Les Arcs / Le Muy / La Motte / Vidauban Au-delà, Frais KM - 2,00€ HT/km



Pauses

CLASSIQUE

PETIT DÉJEUNER

2 viennoiseries par personne
(Croissants, pains au chocolat)

Eaux plate et gazeuse
Jus de fruits
Café, Thé

BREAK SUCRÉ

2 mignardises/macarons par personne

Eaux plate et gazeuse
Jus de fruits
Café, Thé

BREAK SALÉ

Assortiment de Wrap : Saumon ail et
fines herbes, guacamole et tomate

Eaux plate et gazeuse
Jus de fruits
Café, Thé

30-50 PERS
8,50€ HT

51-100 PERS
6,90€ HT

101-200 PERS
5,90€ HT

> 200 PERS
5,50€ HT

VITAMINÉE

PAUSE FRUITÉE

Brochettes de fruits
Fontaine à smoothies
Eaux plate et gazeuse
Café, Thé

PAUSE DÉTOX

Brochettes de légumes
Eau détox
Eaux plate et gazeuse
Café, Thé

30-50 PERS
8,90€ HT

51-100 PERS
7,90€ HT

101-200 PERS
6,90€ HT

> 200 PERS
5,90€ HT

ANIMATION

PAUSE GOURMANDE ÉTÉ

Glace ice roll maison (oréo, spéculos,
chocolat, carmel, M&MS, fraise, passion)
Fontaine à smoothie
Eaux plate et gazeuse
Café, Thé

PAUSE GOURMANDE HIVER

Crêpes et gaufres avec topping
Orangeade et Citronnade
Eaux plate et gazeuse
Jus de fruits
Café, Thé

30-50 PERS
10,90€ HT

51-100 PERS
9,90€ HT

101-200 PERS
8,90€ HT

> 200 PERS
7,50€ HT

Offert : Mobilier de buffet, 2h de service, pas de frais KM pour le Var



Best
EVENT

Cocktail Apéritif



COCKTAIL 15 PIÈCES

PIÈCES APÉRITIVES

Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream   

Verrine onctueuse fleurie de betterave ail et fines herbes  

Wrap végétarien 

Fleur du fromager  

Bar à tapenade verte

Bar à tapenade noire

Anchoïoli made in Best Events 

Empanadas de viande

Focaccia tomate pesto 

Toast chèvre miel 

Cake chorizo mozzarella 

Cake olive 

Feuilleté du soleil (pesto, fromage) 

DESSERTS

Assortiment de mini-cookies et mini-brownies

BOISSONS

Eaux (plate & gazeuse) + Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)

Café & Thé (1,90€ HT/pers)

Options : Vins – 10€ HT/Bouteille. Champagne Brut – 30€ HT/bouteille.

Forfait	29,90€ HT	24,90€ HT	21,90 € HT
1495€ HT <50 pers	51-100 pers	101-200 pers	> 201 pers

Dans tous nos menus sont offerts : verrerie , Mobilier de buffet, Service (3h), Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), glaçon, Sourire et sympathie, 3 manges debout offerts



Cocktail Apéritif

COCKTAIL 19 PIÈCES

PIÈCES APÉRITIVES

Blinis ail et fines herbes
Wrap végétarien ✓
Fleur du fromager ♥ ✕
Bar à tapenade verte
Bar à tapenade noire
Anchoïoli made in Best Events ♥
Caviar de Tomate ✓
Empanadas de viande
Focaccia tomate pesto ✓
Toast chèvre miel ✓
Cake chorizo mozzarella ♥
Cake olive ✓
Feuilleté du soleil (pesto, fromage) ✓

ASSORTIMENTS DE TAPAS

2 pièces/pers.

Assortiment de charcuterie

Assortiment de fromages régionaux avec pain et gressins ✓

DESSERTS

2 pièces/pers.

Assortiment de mini-cookies et mini-brownies

BOISSONS

Eaux (plate & gazeuse) + Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)

Café & Thé (1,90€/pers)



Coups de coeur



Végétarien



Vegan



Sans gluten

Options : Vins – 10€ HT/Bouteille. Champagne Brut – 30€ HT/bouteille.

Forfait			
1895€ HT	37,90€ HT	35,90€ HT	32,90€ HT
<50 pers	51-100 pers	101-200 pers	> 201 pers

Dans tous nos menus sont offerts : Vaisselle, verrerie, couverts, Mobilier de buffet, Service (3h), Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie 3 manges debout offerts



Best
EVENTS

Best
EVENTS

Cocktail Déjeunatoire / Dînatoire



COCKTAIL 22 PIÈCES

PIÈCES FROIDES

- Verrine croquante fleurie de carotte ail et fines herbes   
- Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream   
- Verrine onctueuse fleurie de betterave ail et fines herbes  
- Fleur du fromager  
- Profiterole de saumon fumé 
- Blinis saumon ail et fines herbes 
- Bar à tapenade
- Wrap végétarien 
- Canapé mousse de foie aux amandes 
- Caviar de tomate 

3 ANIMATIONS AU CHOIX

(ANIMATION BRUSCHETTAS + 2 ANIMATIONS)

- Découpe de Jambon ibérique (à partir de 80 pax) 
- Brochette de canard avec ses pommes glacées au miel 
- Saumon gravlax sur son pain de seigle (à partir de 80 pax) 
- Gambas/Saint-Jacques au beurre d'échalote et balsamique 
- Mini hamburger 
- Foie gras poêlé sur pain d'épices et gelée d'hibiscus 
- Panini (salé ou sucré)
- Raclette (l'hiver) 

PIÈCES CHAUDES

- Feuilleté du soleil (pesto, fromage) 
- Cake iberique 
- Toast chèvre miel lavande 
- Empanadas à la viande
- Cake olives 
- Focaccia tomate mozzarella 

DESSERTS

Assortiment de mignardise et macaron (3 pièces/pax)

BOISSONS

Eaux (plate & gazeuse) + Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)
Café & Thé (1,90€/pers)

Forfait	2395€ HT	47,90€ HT	45,90€ HT	43,90€ HT
	30-50 pers	51-100 pers	101-200 pers	> 201pers

Dans tous nos menus sont offerts : Mobilier de buffet, Service (4h), Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), glaçon, Sourire et sympathie, 3 manges debout offerts



Buffet



Coups de coeur



Végétarien



Vegan



Sans gluten

MENU BUFFET CLASSIQUE

PIÈCES APÉRITIVES

Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream   
Verrine croquante fleurie de carotte ail et fines herbes   
Verrine onctueuse fleurie de betterave ail et fines herbes   
Fleur du fromager  
Cake chorizo mozzarella 
Bar à tapenade verte et noire

PLAT AU CHOIX

Les Classiques :

Indian Chicken curry, accompagnés de riz madras.
Saumon à la crème d'aneth, accompagnés de riz camarguais
Paëlla

Les Grillades :

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

Barbecue party :  (+4,90 €HT/pers)

Brochette de volaille, côte de bœuf magret de canard, chipolatas, merguez (+4,90 €HT/pers)

Viande à la broche au choix : 

Agneau ou porcelet ou jambon ou poulet

FROMAGES RÉGIONAUX

(+2,90€HT/pers)

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

DESSERTS

Assortiment de fruits de saison

BOISSONS

Eaux (plate & gazeuse) + Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)
Café & Thé (1,90€/pers)

Forfait

2845€ HT
30-50 pers

56,90€ HT
51-100 pers

54,90€ HT
101-200 pers

51,90€ HT
> 201 pers

Dans tous nos menus sont offerts : Vaisselle, verrerie, couverts, Nappages (1 nappes pour 8 personnes) et serviettes, Mobilier de buffet, Service (4h), Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie



A l'assiette



MENU EXPRESS

ENTRÉE AU CHOIX

- Salade du maraicher et son croustillant chèvre miel
- Salade César Curry (suprême de poulet rôti, tomate cerise, parmesan)
- Salade Océane (saumon fumé, crevette, avocat, tomate)

PLAT AU CHOIX

(ACCOMPAGNÉ DE ROSE DU DAUPHINAIS ET BAYALDI DE LÉGUMES)

- Filet de saumon à la plancha sur sa crème d'aneth
- Daube de bœuf à la provençale
- Suprême de volaille vallée d'auge
- Gigot d'agneau des Alpes à la crème de thym

DESSERTS

- Entremet du chef
- Assortiment de fruits de saison

BOISSONS

- Eaux (plate & gazeuse) + Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)
- Café & Thé (1,90€ HT/pers)

Forfait	2595€ HT	51,90€ HT	49,90€ HT	47,90€ HT
30-50 pers		51-100 pers	101-200 pers	> 201 pers

Dans tous nos menus sont offerts : Vaisselle, verrerie, couverts, Nappages (1 nappes pour 8 personnes) et serviettes, Mobilier de buffet, Service (4h), Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie





A l'assiette

MENU GALA

ENTRÉE AU CHOIX

Salade gourmande, avocat, gésiers et foie gras toasté ♥
Velouté d'asperge à la truffe ✓

PLAT AU CHOIX

(ACCOMPAGNÉ DE ROSE DU DAUPHINAIS 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 ✂
Médailillon 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

DESSERTS

Entremet du chef

BOISSONS

Eaux (plate & gazeuse) + Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)
Café & Thé (1,90€ HT/pers)



Forfait

4495€ HT	89,90€ HT	87,90€ HT	85,90€ HT
moins de 50 pers	51-100 pers	101-200 pers	> 201pers

Dans tous nos menus sont offerts : Vaisselle, verrerie, couverts, Nappages (1 nappes pour 8 personnes) et serviettes, Mobilier de buffet, Service (4h), Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie



Château
Lauzade
COTES DE PROVENCE

COTES DE PROVENCE
Domaine de...

CHAMPAGNE
JEEPER
SAINT...

Château
Lauzade
COTES DE PROVENCE

CHAMPAGNE
JEEPER

Nos offres complémentaires

Les petites offres pour pimenter votre événement

BOISSONS

Verre d'accueil citronnade et orangeade
Bar à bières (panaché de différentes bières environ 1L par personne)
Boisson Cocktail (mojito, punch, Copacabana, soupe champenoise, ...)
Vin cote de provence
Champagne Jeeper

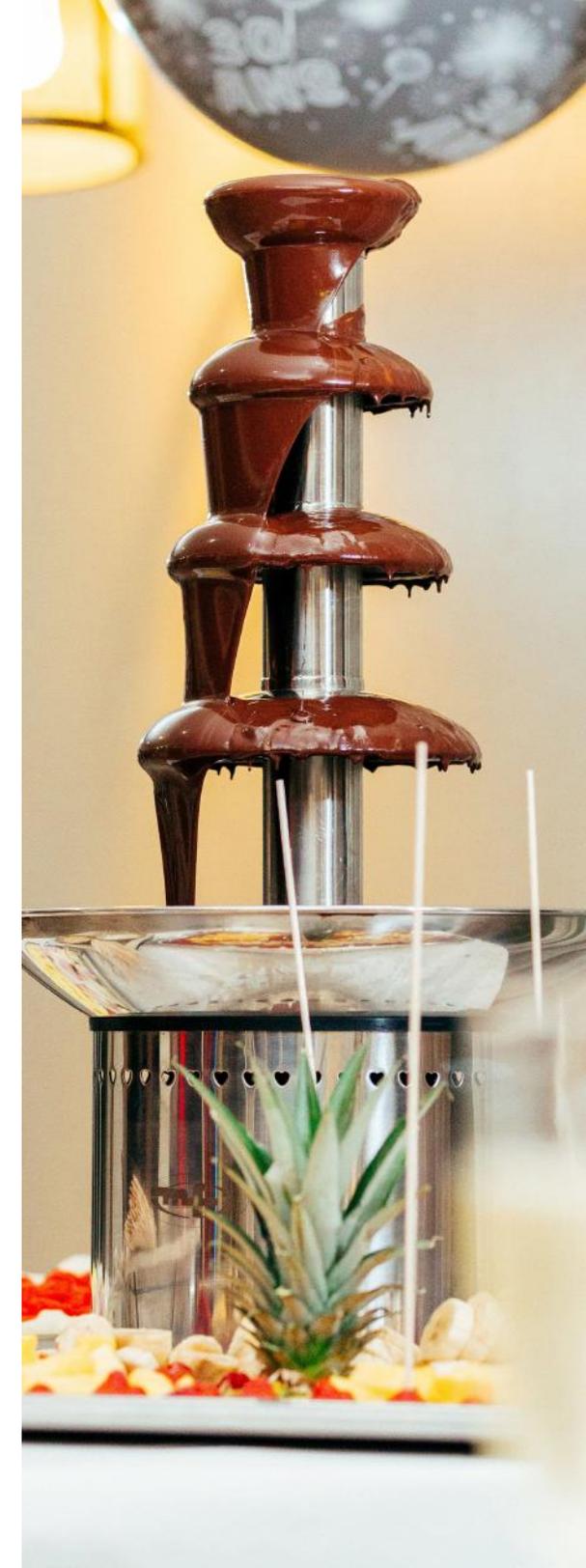
3,00€ HT /personne
4,00€ HT /personne
5,00€ HT /personne
10€ HT /bouteille
30€ HT /bouteille

ACTIVITES & ANIMATIONS

Pop-corn
Barbe à papa
Maquillage
Magie pour enfants
Magie close-up
Château gonflable
Spectacle enfants et magie
Animation culinaire supplémentaire

300€ HT / 100 personnes
300€ HT /100 personnes
400€ HT / 200 personnes
à partir de 150€ HT
à partir de 150€ HT
à partir de 150€ HT
Sur devis
4,50€ HT/pers

Location de mobiliers et chapiteau Tarif sur devis



TENAIRE AGRÉÉ



AGRÉÉ

HORAIRES
du Lundi au Samedi
10H00 - 19H00
Fermé
le Dimanche



Bubble event's concept

DEMI ARCHE SANS SUPPORT

90€ HT

DEMI ARCHE AVEC SUPPORT

110€ HT

Cercle

Arche hexagonale

ARCHE COMPLÈTE AVEC SUPPORT

150€ HT

GRANDE ARCHE COMPLÈTE

180€ HT

MUR DE FLEURS 2M30/2M30

180€ HT





Dj & Sonorisation

DJ

DJ & sonorisation - 3h/4h de prestation

DJ, sonorisation & lumières - 10h/12h de prestation (inférieur à 15opers.)

DJ, sonorisation & lumières - 10h/12h de prestation (inférieur à 30opers.)

DJ, sonorisation & lumières - 10h/12h de prestation (Supérieur à 30opers.)

490€ HT

890€ HT

1390€ HT

Sur devis

MUSICIENS / OPTIONS

Saxophoniste 3h/4h de prestation

Violoniste 2h/3h de prestation

Chanteur Guitariste 3h/4h de prestation

Mise en lumière

Selfie Box

Photobooth (400 photos)

390€ HT

390€ HT

390€ HT

19€ HT/spot

190€ HT

390€ HT

SONORISATION

Scène avec montage

Moquette posée couleur aux choix

Pupitre

Sonorisation

Diffusion sur TV ou écran avec vidéoprojecteur Technicien

Déplacement et installation sur devis

25€HT/m2

10€HT/m2

39€ HT

290€HT

90€HT/écran

Sur devis





Contactez-Nous

BEST EVENTS

424 Avenue de l'Europe
83300 Draguignan

www.best-events.fr

06 64 86 18 08

contact@best-events.fr

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux

