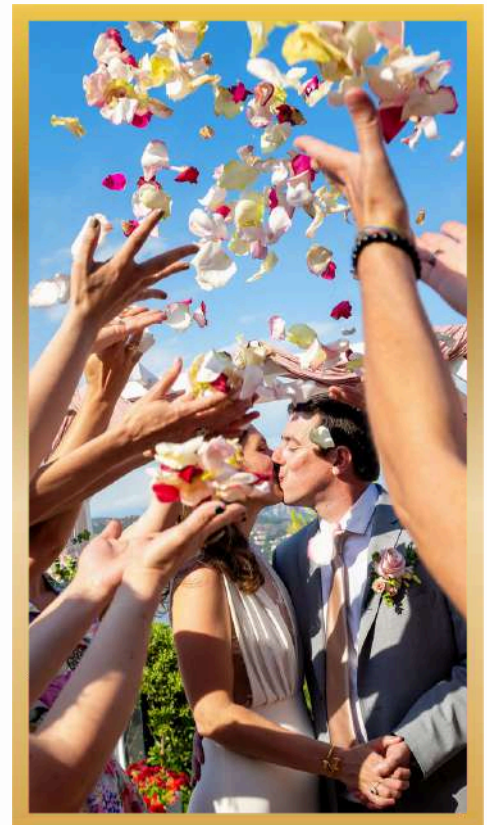




Menu

Perfect Wedding



EVENT PLANNER

PHOTOGRAPHE

DISC JOCKEY

TRAITEUR



Un immense merci à nos clients pour leur confiance et leur soutien, qui nous ont permis de devenir le mieux noté du Sud-Est de la France.

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

autrement dit, la perfection dans vos assiettes... et dans vos oreilles (merci, DJ !)



Plongez dans ce guide enchanté, conçu pour transformer votre mariage en une journée magique et féerique.

Au fil des pages, découvrez notre accompagnement pas à pas pour composer le repas qui ravira vos convives. Vous y trouverez également nos DJ, photographes et une sélection d'options pensées pour simplifier l'organisation de votre grand jour.

Rejoignez la communauté Best Events : **Vous aussi, arborez votre grand sourire 5 étoiles !**

Ils nous ont fait confiance

Quelques avis parmi les 630 autres...

SEBASTIEN



Un grand merci à Best Events! Nous tenons à exprimer toute notre gratitude envers votre équipe pour avoir sublimé notre mariage. Tout était absolument parfait : de la qualité des plats à la présentation, en passant par le service irréprochable. Merci d'avoir contribué à faire de cette journée un moment inoubliable. Votre professionnalisme, votre écoute et votre passion pour votre métier se ressentent dans chaque détail. Nous vous recommandons chaleureusement !

CÉCILE



Que dire,...du professionnalisme, de la discrétion, de la bienveillance, des bons produits! Nous avons été très satisfaits d'avoir engagé l'équipe de Robin pour notre union. Ils nous ont chouchouté tout au long de la préparation jusqu'à notre jolie journée. Nous n'avons jamais manqué de rien mon mari et moi car un serveur venait toujours nous servir à boire ou à manger, que l'on soit aux photos ou avec nos invités. Tout le monde a été satisfait. La présentation du gâteau a été incroyable et ils ont su sublimer ma déco de table 😊. L'équipe nous a tellement gâté. Et Merci à Robin d'avoir réalisé mon idée folle d'avoir une raclette en entrée au mois d'août. C'était décalé mais ça a plu à tout le monde.

Tout ça pour dire que je vous recommande à 100 pourcent et encore mille mercis 😊❤️. Vous êtes des prestataires au top 🥰.

CHARLOTTE



Une équipe incroyable et très pro.

A l'écoute de ce que l'on voulait.

Ravie d'avoir fait appel à eux.

Prestation parfaite et un vrai régal du début à la fin.

NOLWENN



Nous nous sommes mariés le 16 Septembre 2023. La journée a été magique, en grande partie grâce à toute l'équipe Best Events qui a été géniale et aux petits soins. Le repas était parfait, nous avons eu de très bons retours de tous les invités. En ce qui concerne l'animation faite par Robin tout au long de la soirée, l'ambiance était survoltée de toutes parts, tout le monde s'est vraiment amusé, petits et grands. Pour finir nous avons de magnifiques photos grâce au photobooth et de merveilleux souvenirs. Nous recommandons sans hésiter ce prestataire très complet, à l'écoute, arrangeant et avec une équipe extrêmement bienveillante et gentille.

1000 mercis à vous

Bienvenue chez



Une véritable expérience inoubliable
Bien plus qu'un simple Traiteur

Votre journée de rêve

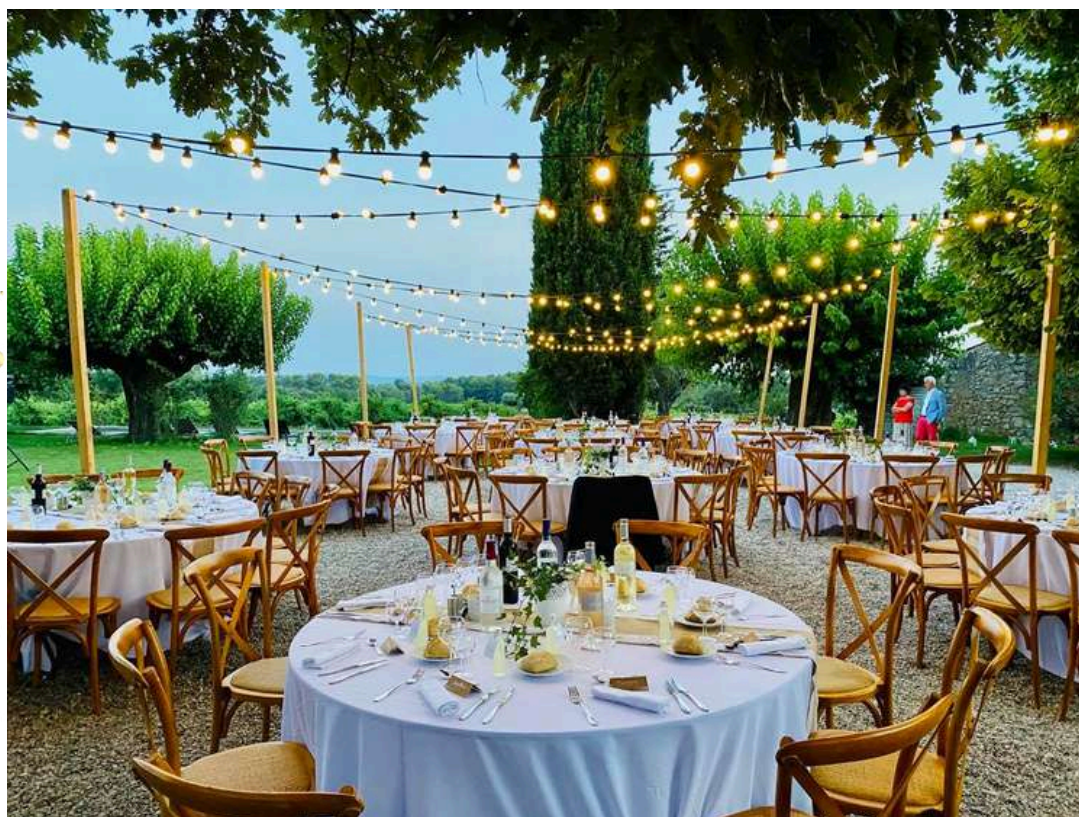
Votre Journée de Rêve : Zéro Stress, 100 % Enchantée
Offrez-vous un mariage Clé en Main

Votre menu,

Citronnade & orangeade
Deux Cocktails aux choix (*vous hésitez ? On vous comprend, nous aussi. On a tout goûté, promis*)
Dix pièces apéritives
Deux animations culinaires
Entrée(s)
Plat
Ardoise de fromages
Farandole de desserts
Café / thé
Eaux & softs à volonté

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



Pas besoin de vous dire que chez nous, tout est fait maison.
On n'appelle pas ça "Best Events" pour rien

A man with a beard, wearing a white dress shirt and a yellow tie, is holding a large wooden tray filled with various appetizers. The tray contains several types of food: small sandwiches or pastries with fillings, round crackers with toppings, and cucumber slices topped with cream and shrimp. The background is a blurred outdoor setting with greenery.

Prêt à vous régaler ?!

Les Aperitifs

Parce qu'on n'a jamais deux fois l'occasion de faire une première bonne impression :
choisissez vos 10 pièces apéritives sur mesure (15 si vous zappez l'entrée) !

Les Fraicheurs,

Bille de melon, mozzarella & jambon sec ✂️ ❤️
Bouchée printanière aux morilles ✂️
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 🌱
Sushi avocat concombre & crème cheese 🌱
Sushi saumon gravlax ail et fines herbes

Les Copieux,

Cake méditerranéen (olives & herbes de Provence) 🌱
Madeleine Ibérique (chorizo emmental) ❤️
Toast chèvre miel sur pain aux noix 🌱
Empanadas Argentin (bœuf)
Empanadas aux légumes 🌱
Profiterole de saumon fumé ❤️
Cake au saumon
Arranchini façon cordon bleu à la française ❤️
Arranchini végétarien curry
Mini pizza tomate pesto 🌱 ❤️

Les Wraps,

Saumon fumé
Végétarien 🌱
Indian chicken curry ❤️

Les Macarons sucrés/salés,

✂️ ❤️ 🌱 Pesto Rosso 🍪
✂️ 🌱 Pistache salée 🍪
✂️ ❤️ Foie gras 🍪
✂️ 🌱 Sésame noir 🍪

Les Tartinables,

Accompagnées de ses pièces boulangères

🌱 Caviar de tomates
🌱 Bar à tapenades verte & noire
Anchoïoli made in Best Events
🌱 Ricotta truffée

Les Canapés,

❤️ Blini ail & fines herbes au saumon fumé
❤️ Foie gras sur pain épices figues & oignons
Magret fumé, bille de melon & ciboulette
✂️ Mousse de chèvre & abricot sec
❤️ Oeufs brouillés à la truffe
❤️ Blini guacamole, crevette curry
❤️ Blini chorizo à la crème de fromage



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR



*Dites nous “oui”,
vous sourirez comme lui !*

Les Animations

Soyez gourmands et mettez le feu à votre Apéro : choisissez en 2 !
5.90€ / pers. / animation supplémentaire

LES COUPS DE ❤️



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



Mini burgers (au choix) ;
- hamburger à l'américaine
- foie gras
- des Iles (banane plantain)



Atelier Raclette

LES BROCHETTES



Gambas/St Jacques
au vinaigre balsamique ✂️



Ananas,
gambas & chorizo ✂️



Canard & ses pommes
glacées au miel ✂️

LES GOURMANDS



Madame croque Monsieur
(poulet, porc ou végété) ✓



Atelier bruschettas ✓



Wok de légumes
(poulet ou végété) ✓

LES DÉCOUPES (à partir de 80 personnes)



Saumon Gravlax sur pain
de seigle ❤️



Découpe de jambon
Ibérique ❤️



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR



SALADE GOURMANDE (oui, c'est fait maison)

Les Entrées

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 l'entrée!**

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, c'est la garantie d'un moment signature by Best Events



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

VÉGAN



COUP DE CŒUR

Buffet : la liberté de goûter à tout (et d'y retourner 2 fois)

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 ♥ 🌿 🍷

Assiette : une part gourmande rien que pour vous

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 truffe

Salade chèvre chaud





*Une explosion de saveur pour
la plus belle des journées*

Les Plats

Place à la scène principale du festin : **les plats Signatures !**

De la qualité, de la quantité : laissez-vous tenter !

Assiette : l'art culinaire dans toute sa splendeur

avec accompagnements & sauces au choix



La Terre,

Suprême de volaille ✂
Carré d'agneau des Alpes ✂
Magret façon Rossini ♥
Caneton au miel de lavande citron ✂
Médailillon de veau ✂
Tournedos de Bœuf ♥

La Mer,

Filet de saumon à la plancha ♥ ✂
Daurade en écailles de courgettes ✂
Paupiettes de sole & Saint-Jacques ✂

Vos accompagnements : piochez et composez !

Rose du Dauphiné : parce que la pomme de terre sait aussi se faire royale ✂ 🍷 ♥
Bayaldi de légumes : un arc-en-ciel de saveurs qui vous rapproche de la Provence. ✂ 🍷 ♥
Lasagnes végan : qui a dit que "végan" ne pouvait pas rimer avec "pétillant" ? ✂ 🍷
Pommes grenailles : moins royales mais tout aussi bonnes ! ✂ 🍷 ♥
Ratatouille à la Française : fondante et délicieuse ✂ 🍷
Riz de Camargue : le classique qui met tout le monde d'accord. ✂ 🍷



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



Et pour ceux qui se demandent encore "Est-ce que ça vaut le coup ?".
Attendez de voir vos invités se régaler, vous comprendrez que chez Best Events,
on ne plaisante jamais avec le plaisir !

Buffet : on en fait tout un show !

accompagnés de pommes de terres grenailles et ratatouille

- Plancha Terre & Mer 🌾

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

- Viande à la broche (+6.90€/pers) ♥

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



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

Fromages

le passage incontournable avant le dessert... ou à tout moment !

ARDOISE DE FROMAGES REGIONAUX

Fontu

Tome d'Izoard

Tome des bergers

Bleu du Queyras

Fromage de chèvre



On ne vous garantit pas la neutralité de l'odeur, mais on vous garantit l'explosion de saveurs. S'il y a des amateurs de fromages qui ne laissent pas une miette, faites gaffe à vos parts !



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

M. Pezzulli Mikael



Son crédo : régaler vos papilles et embellir votre grand jour.

Farandole de desserts

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

La qualité premium jusqu'au dessert : fini le "gâteau passable", place à une **symphonie de saveurs** soigneusement orchestrée.

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

Ice Roll avec topping

Barbe à Papa

Fontaine de Chocolat

Les Salées,

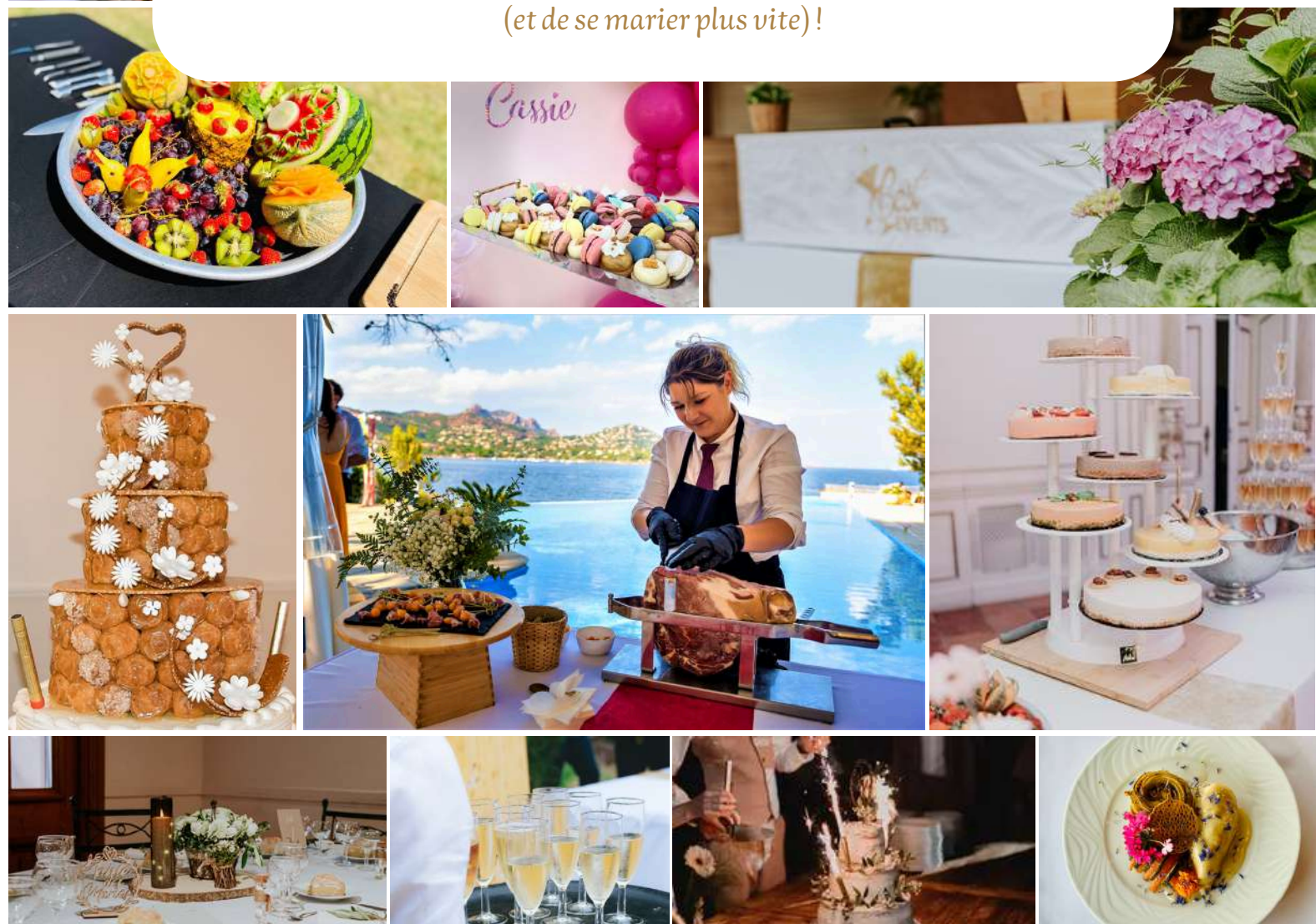
Mini Burger

Madame croque Monsieur





Attention, ces photos peuvent provoquer des envies subites de faire la fête
(et de se marier plus vite) !



Nos Charges 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.



Nicolas

Du foodporn à la
perfection logistique.



Maxine

Événement stylé,
ambiance maîtrisée.



Matheo

L'organisation au millimètre.
Game on.

On récapitule ?

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

Votre menu :

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

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

Nos formules contiennent autant de magie que d'expertise culinaire.
Autrement dit : le meilleur retour sur investissement de votre vie.

Tarifs 2025

Moins de 50
personnes

50 personnes
et plus

6995€

139.90€
Par personne

Tarifs 2026

Moins de 50
personnes

50 personnes
et plus

7245€

144.90€
Par personne

Tarifs 2027

Moins de 50
personnes

50 personnes
et plus

7495€

149.90€
Par personne

Dimanche de fête

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

1 animation oeuf/bacon/saucisse
1 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 (100% teneur en fruits)
Café & Thé



44,90€ TTC

A partir de 40 personnes

Dimanche de fête

Brunch sans service

la version "liberté totale"

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

PLATEAUX EN BUFFET

Tomates mozzarella

Salade César

Charcuterie

Fromages régionaux

(Tome d'Izoard, Tome des bergers,

Tome capritte, bleu du Queyras, Fontu)

DESSERT

Tarte multifruit



34.90€ TTC

A partir de 40 personnes

Nos boissons a 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



Les petits plus

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 et la garantie d'un dancefloor

490 € TTC

surchauffé! (Avec modération, évidemment.) : 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



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



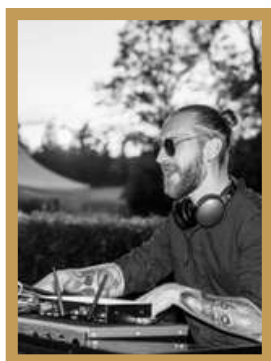
KEVIN
DJ

1.790€ TTC



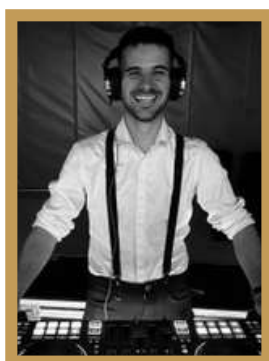
ROBIN
DJ &
Producer

2.490€ TTC



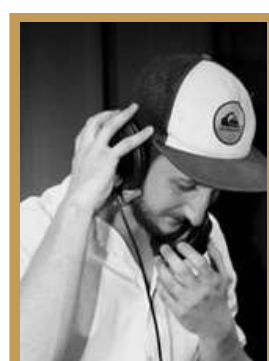
JÉRÉMY
DJ

2.160 € TTC



THIBAUT
DJ

1.860€ TTC



FLORIAN
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

Musiciens



Josef
Saxophoniste

790€ TTC / 2h
(dans le Var)



Sébastien
Chanteur & Guitariste

sur devis

Photographes



Marayon photography
06 29 47 53 77



H.Isa Photo
07 67 58 11 87



Florence Martin
06 34 87 87 72



Nathalie Nencioni
06 20 61 38 31

Videastes



Vincent Spaerkle
06 11 36 58 04



Steven Michaud
06 42 24 36 00

Photobooths

Immortalisez votre mariage en Mode Selfie



Photobooth classique
490€ TTC

Photobooth miroir
690€ TTC



Contenu de l'offre Photobooth,

- Installation & maintenance by our team : vous ne touchez (presque) à rien.
- Appareil photo ultra haute résolution
 - Fond d'écran et template personnalisés : votre thème, vos couleurs, votre folie.
 - Impression instantanée : vos invités repartent avec un souvenir concret, 100 % pro.
 - Envoi des photos par WeTransfer : pas de panique, tout est sauvegardé en ligne

93 AVENUE DU GENERAL DE GAULE,
83300 DRAGUIGNAN
CONTACT@BEST-EVENTS.FR



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

CONTACTEZ-NOUS, 06 64 86 18 08