Party's

2023/2024

Votre satisfaction, notre plus grande réussite

Best EVENTS

Buffet

	moins de 50 pers tarif forfaitaire	51-100 pers	101-200 pers	> 200 pers
PLAT UNIQUE Couscous à l'agneau/merguez ou poulet/merguez Paëlla Aïoli	**950€ TTC**	**19€ TTC**	**17€ TTC**	**14.90€ TTC**
PLANCHA TERRE & MER Brochettes : bœuf, volaille, Gambas/St Jacques. Accompagnées de légumes grillés : poivrons, oignons, courgettes, pommes de terre	**1150€ TTC**	**23€ TTC**	**22€ TTC**	**20€ TTC**
VIANDE À LA BROCHE Viandes au choix : agneau, jambon, porcelet, poulet Accompagnées de légumes grillés : poivrons, oignons, courgettes, pommes de terre	**1500€ TTC**	**27€ TTC**	**24€ TTC**	**22€ TTC**
FIESTA GRILLADE Chipolatas, merguez, brochettes de bœuf Magret de canard, côtes de bœuf Accompagnées de légumes grillés : poivrons, oignons, courgettes, pommes de terre	**1500€ TTC**	**27€ TTC**	**24€ TTC**	**22€ TTC**

OPTIONS : VAISSELLE/VERRERIE, 7€ TTC/PERS. DESSERT, BOISSON (SUR DEMANDE)

Cette prestation inclut : Mobilier de buffet, Plat servi en self service

Cocktail Dînatoire

Coups de coeur · Végétarien · Vegan · Sans gluten

COCKTAIL 22 PIÈCES

PIÈCES FROIDES

Verrine croquante fleurie de carotte ail et fines herbes
Verrine fraicheur 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 verte
Bar à tapenade noire
Wrap végétarien
Canapé mousse de foie aux amandes
Caviar de tomate
Blinis guacamole crevette

2 ANIMATIONS AU CHOIX

(ANIMATION BRUSCHETTAS + 1 ANIMATION)

Découpe de Jambon ibérique (à partir de 80 personnes)
Brochette de canard avec ses pommes glacées au miel
Saumon gravlax sur son pain de seigle (à partir de 80 personnes)
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)
Empanadas aux légumes
Toast chèvre miel lavande
Empanadas à la viande
Cake olives
Foccacia tomate mozzarella

1 DESSERT AU CHOIX

Corbeille de fruits de saison
Fontaine de chocolat + 2,90€ ttc /pers.
Assortiment de mignardises + 5,90€ ttc /pers. (3pièces/pers.)
Assortiment de mini-cookies & mini-brownies (2 pièces/pers.)
Entremets + 5,90€ ttc /pers.
Pièce montée + 7,90€ ttc /pers.
Wedding cake + 9,90€ ttc /pers

BOISSONS

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

Forfait

2895€ TTC	57,90€ TTC	53,90€ TTC	49,90€ TTC
< 50 pers	51-100 pers	101-200 pers	> 201 pers

Dans tous nos menus sont offerts : verrerie, Mobilier de buffet, Service 4H, Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie, location de 3 manges debout offert.

Buffet

Coups de coeur · Végétarien · Vegan · Sans gluten

MENU BUFFET CLASSIQUE

ENTRÉES EN BUFFET FROID

Saumon fumé
Charcuteries (Jambon blanc, saucisson, pâté en croûte, mortadelle
Bar à salades : César curry, Endives au roquefort et noix
Tomates et sa buffala

1 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 :

Sont accompagnées de légumes grillés : pommes de terre, courgettes, oignons, poivrons, tomates

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

Barbecue party : +5,90€ ttc/pers.
Brochette de volaille, côte de bœuf
magret de canard, chipolatas, merguez

Viande à la broche au choix : +6,90€ ttc/pers.
Agneau ou porcelet ou jambon ou poulet

1 DESSERT AU CHOIX

Corbeille de fruits de saison
Fontaine de chocolat +2,90€ ttc/pers.
Assortiment de mignardises et macarons + 5,90€ ttc/pers. (3pièces/pers)
Assortiment de mini-cookies & mini-brownies (2 pièces/pers.)
Entremets + 5,90€ ttc/pers.
Pièce montée + 7,90€ ttc/pers.
Wedding cake + 9,90€ ttc/pers

BOISSONS

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

OPTIONS

5 pièces apéritives 9,90€ ttc/pers.
Verrines de légumes sculptées : carotte, concombre, betterave Vegan
Fleur de fromage
Cake chorizo mozzarella
Fromages régionaux 3,90€ ttc/pers.
Nappes 24,90€ ttc/pers.
Serviette coton 2,90€ ttc/pers.

Forfait

2995€ TTC	59,90€ TTC	55,90€ TTC	53,90€ TTC
< 50 pers	51-100 pers	101-200 pers	> 201 pers

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

Coups de coeur · Végétarien · Vegan · Sans gluten

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

BOISSONS

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

1 DESSERT AU CHOIX

Corbeille de fruits de saison
Fontaine de chocolat +2,90€ ttc/pers.
Assortiment de mignardises +5,90€ ttc/pers. (3pièces/pers.)
Assortiment de mini-cookies & mini-brownies (2 pièces/pers.)
Entremets +5,90€ ttc/pers.
Pièce montée +7,90€ ttc/pers.
Wedding cake +9,90€ ttc/pers

OPTIONS

5 pièces apéritives 9,90€ ttc/pers
Verrines de légumes sculptées : carotte, concombre, betterave
Fleur de fromage
Cake chorizo mozzarella
Fromages régionaux 3,90€ ttc/pers.
Nappes 24,90€ ttc/pers.
Serviette coton 2,90€ ttc/pers.

Forfait			
3295€ TTC	65,90€ TTC	63,90€ TTC	59,90€ TTC
< 50 pers	51-100 pers	101-200 pers	> 201 pers

Dans tous nos menus sont offerts :
Vaisselle, verrerie, couverts 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

Coups de coeur · Végétarien · Vegan · Sans gluten

ENTRÉE AU CHOIX

Salade gourmande, avocat, gésiers et foie gras toasté
Cassolette de St-Jacques en dôme surprise
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
Médaillon de veau aux champignons des bois
Tournedos de bœuf aux morilles

BOISSONS

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

FROMAGES RÉGIONAUX

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

1 DESSERT AU CHOIX

Corbeille de fruits de saison
Fontaine de chocolat +2,90€ ttc/pers.
Assortiment de mignardises +5,90€ ttc/pers. (3pièces/pers.)
Assortiment de mini-cookies & mini-brownies (2 pièces/pers.)
Entremets +5,90€ ttc/pers.
Pièce montée +6,90€ ttc/pers.
Wedding cake +9,90€ ttc/pers

OPTIONS

5 pièces apéritives 79,90€ ttc/pers.
Verrines de légumes sculptées : carotte, concombre, betterave
Fleur de fromage
Cake chorizo mozzarella
Nappes 24,90€ ttc/pers.
Serviette coton 2,90€ ttc/pers.

Forfait

4495€ TTC	89,90€ TTC	87,90€ TTC	84,90€ TTC
< 50 pers	51-100 pers	101-200 pers	> 201pers

Dans tous nos menus sont offerts :
Vaisselle, verrerie, couverts, Mobilier de buffet, Service 4H, Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie

Upton

Brunch

Coups de coeur · Végétarien · Vegan · Sans gluten

PETIT DÉJEUNER

2 minis viennoiseries/personne (Croissants, pains au chocolat, brioche au sucre, pain au raisin)
Pain confiture

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 (1,90€ ttc/pers)

39,90€ TTC

A partir de 40 personnes

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

Château
Lauzade
CHAMPAGNE
JEEPER

Nos offres complémentaires

Les petites offres pour pimenter votre événement

BOISSONS

Verre d'accueil citronnade & orangeade maison *(environ 2 verres/personne)*	**4,00€ TTC /personne**
Bar à bières (panaché de différentes bières *(environ 1L/personne)*	**5,00€ TTC /personne**
Boisson Cocktail (mojito, punch, Copacabana, soupe champenoise, ...) *(environ 2 verres/personne)*	**7,00€ TTC /personne**
Vin côte de Provence *(bouteille de 75cl)*	**14,90€ TTC /bouteille**
Champagne Jeeper grande réserve *(bouteille de 75cl)*	**39,90€ TTC /bouteille**

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 abatilles plate x12, Eau abatilles gazeuse x6, Ice Tea x2, Orangina x1, Oasis x1, Jus de fruits (pomme, multifruit & ananas x9L), 200 Gobelets en carton

Eaux détox — **4€TTC pour 2V/personne**

Orange ou Citron . Pastèque ou melon . Concombre menthe ou encore brugnon

ACTIVITES & ANIMATIONS

Magie close-up	**à partir de 165€ TTC**
Château gonflable	**à partir de 165€ TTC**
Spectacle enfants et magie	**Sur devis**
Animation culinaire supplémentaire	**5,90€ TTC à partir de 50 personnes**
Nappage	**24,90 ttc/ nappe**
Serviettes	**2,50€ ttc par serviette**

Location de mobiliers et chapiteau Tarif sur devis

Shahyn
05/06/2022

Bubble event's concept

Demi arche sans support — 108€ TTC

Demi arche avec support — 132€ TTC

Cercle, Arche hexagonale

Arche complète avec support — 180€ TTC

Arche complète + composition pampas — 216€ TTC

Grande arche complète — 216€ TTC

Montgolfière nounours — 96€ TTC

Forfait 2 back drops + arches de ballons et présentoirs à gâteaux — 336€ TTC
Ballon et personnalisation du back drop au choix

Tipi + arche — 84€ TTC

Forfait tables basses enfants (10) — 240€ TTC
Bulle de savon personnalisés, Gobelets et paille personnalisés, Traverse de table, Serviette en gaz de coton, Assiettes, Bouteilles d'eau personnalisées , Sachet de bonbons personnalisés, Décorations, Coussins

2 tables buffets bois — 120€ TTC
2 tables en bois avec présentoirs à gâteaux

Forfait mur de pailette, arche de ballons et néon happy Birthday — 480€ TTC

Sweet table à thème — 180€ TTC
Gobelets et pailles personnalisés (10), Pots à pop corn personnalisés (6), Bouteilles d'eau personnalisés (10), Bonbonnière, Distributeur de boissons, Sachets de bonbons personnalisés (10), Présentoirs gâteaux, Diverses décorations sur le thème (fond personnalisé pour 60€ en plus)

Table bohème EVJF ou autres (20 personnes) — 240€ TTC
Travers de table, Nappe, Serviettes, Dessous de table, Centre de table, Fleurs artificielles (eucalyptus, pampas...), Diverses décorations

Plaque personnalisés avec chevalet et fleurs artificielles — 60€ TTC

Charette candy bar — 60€ TTC
Possibilité d'y ajouter une arche de ballon pour 60€ en plus

Dj + Sonorisation

DJ

DJ & sonorisation - 3h/4h de prestation	490€ ttc
DJ, sonorisation & lumières - 10h/12h de prestation (inférieur à 150pers.)	890€ ttc
DJ, sonorisation & lumières - 10h/12h de prestation (inférieur à 300pers.)	1590€ ttc
DJ, sonorisation & lumières - 10h/12h de prestation (Supérieur à 300pers.)	Sur devis

MUSICIENS / OPTIONS

Saxophoniste 3h/4h de prestation	490€ ttc
Violoniste 2h/3h de prestation	490€ tcc
Chanteur Guitariste 3h/4h de prestation	490€ ttc
Mise en lumière	20,90€ TTC/spot
Selfie Box	290€ ttc
Photobooth	390€ ttc

SONORISATION

Scène avec montage	29€ ttc/m2
Moquette posée couleur aux choix	11€ ttc/m2
Pupitre	46,80€ ttc
Sonorisation	390€ ttc
Diffusion sur TV ou écran avec vidéoprojecteur Technicien	99€ ttc/écran
Déplacement et installation sur devis	Sur devis

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

06 64 86 18 08

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

CONTACTEZ-NOUS,