

Best EVENTS

LA JOURNÉE DE VOS RÊVES



TRAITEUR



 DISC JOCKEY



 PHOTOGRAPHE



 ORGANISATION
D'ÉVÉNEMENT



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, photographe & 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 Abatilles & soft à volonté (Coca-Cola, Lipton Ice-tea, Oasis, Jus 100% fruits...).
- Un assortiment de bières, 1/2 litres par personne (Heineken, Leffe, Desperados...).
- Bar à cocktails, 1/2 litre 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 ✂️ ♥ ✔️
Melon d'hiver et crème de balsamique
Concombre, fromage frais & crevette
Endive, rillettes de thon
Fontu, mousse de chèvre & noix
Pic de fontu & abricot sec

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

Les Wraps,

Saumon fumé
✓ Végan
♥ 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

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
Canapé de canard confit, roquefort & noix
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 trois animations au choix, nous vous laissons les découvrir.



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



COUP DE CŒUR



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



Brochettes de canard & ses pommes glacées au miel ✂



Atelier bruschettas ♥ ☑



Madame croque Monsieur (poulet, porc ou végétarien)



Plancha gambas/St Jacques au vinaigre balsamique ✂



Saumon Gravlax sur pain de seigle ♥



Brochettes ananas, gambas, chorizo ✂



Atelier Raclette ✂



Découpe de jambon Ibérique ✂



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



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 ou à l'assiette, 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 & buffala ☑

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 truffe

Biscuit de homard & croissant de lune

BISCUIT DE HOMARD & CROISSANT DE LUNE





FILET DE SAUMON À LA PLANCHA

Les Plats

Nos sélections à l'assiette,

avec accompagnements & sauces au choix

La Terre,

- Suprême de volaille ✂
- Gigot 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
- Homard flambé au whisky

Accompagnements au choix,

- Rose du Dauphiné ✂ ♥ 🍷
- Bayaldi de légumes ✂ 🍷
- Légumes du soleil ✂ ✓
- 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

Inclus avec votre plat,

Eaux plate & gazeuse (Abatilles), pain.

Nos ardoises de fromages régionaux,

Tome d'Izoard Tome des bergers Tome Capritte Bleu du Queyras Fontu

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 ♥

Deux viandes au choix : Agneau, porcelet farci, jambon ou poulet.



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



COUP DE CŒUR



MAGRET DE CANARD



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.



Les Desserts,

Choisissez une pièce de mariage,
une gourmandise & une animation.

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,

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,

Guidée par chargé de projet dédié à votre disposition

Votre menu,

Citronnade & orangeade
Bar à bières & cocktails*
Dix pièces apéritives
Trois 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 & serviettes en coton
Vaisselle, verrerie & couverts
Pains & glaçons
Machine à café
Service sans supplément horaire
Frais de bouchons
Frais kilométrique dans le Var
Rendez-vous client
Sourire & sympathie

Seulement pour **129 €** TTC / Personne

* Deux cocktails au choix






Château
Lauzade
CÔTES DE PROVENCE


CÔTES DE PROVENCE
APPellation D'origine Protégée
Vendange de Marchandise
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

CHAMPAGNE
JEEPER

BRUT
GRAND ASSEMBLAGE
SINCE 1845


Château
Lauzade
CÔTES DE PROVENCE


Château
Lauzade
CÔTES DE PROVENCE

Nos boissons à la carte,

Nos champagnes,

Bouteille de 75cl

Jeeper - Le Brut	36,90 € TTC
Jeeper - Le Rosé	39,90 € 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

Autres,

Menus Enfants & Prestataires (<i>Enfants de moins de 12 ans</i>)	24,90 € TTC / Personne
Invité supplémentaire au vin d'honneur	19,90 € TTC / Personne
Vin d'honneur sucré avec animation (<i>Avec bonbons & fruits</i>)	9,90 € TTC / Personne
Repas d'avant Mariage ou Brunch	Sur demande
Organisation de votre Mariage	Sur demande

Ambiances & décorations,

Décoration de votre lieu de réception	Sur demande
Mange debout & housse	19,90 € TTC / Unité
Mange debout lumineux	24,90 € 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)

19.90€ 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*)



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



COUP DE CŒUR

Le Brunch avec service

(à partir de 40 personnes) 39.90 € 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

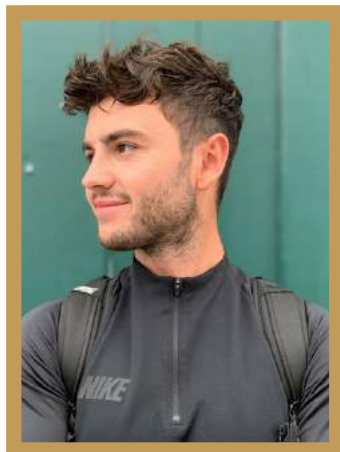
Nos Dj & Musiciens

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

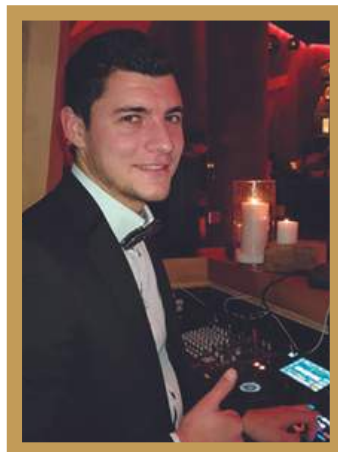
Choisissez votre Dj / Chanteur / Musicien,



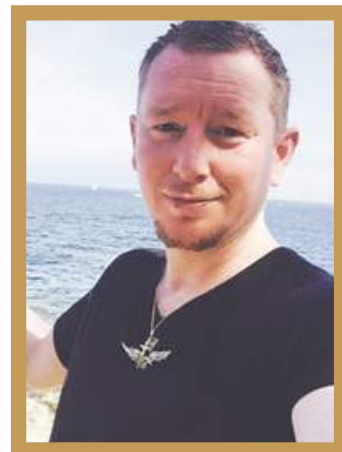
SÉBASTIEN
Chanteur &
Guitariste
390€ TTC



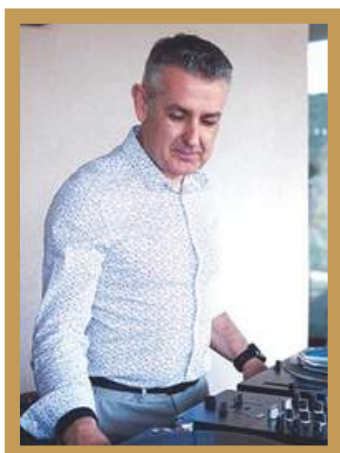
KÉVIN
DJ
1.290€ TTC



LOUIS
DJ
1.290€ TTC



ÉRIC
DJ
1.290€ TTC



ANTHONY
DJ &
Magicien
1.490€ TTC



JÉRÉMY
DJ &
Producer
1.490€ TTC



NICOLAS
DJ &
Saxophoniste
1.690€ TTC



ROBIN
DJ &
Producer
1.790€ TTC

Contenu de nos offres Dj,

RDV Organisation
Playlist sur mesure
Animations & jeux
Micros HF sans fil
Sonorisation vin d'honneur

Vidéoprojecteur avec écran
Sonorisation Intérieur & Extérieur
DJ sans limite horaire
Jeux de lumières piste de danse

Pour aller plus loin,

Selfie Box	250 € TTC
<i>(Diffusion des photos de vos invités en live sur écran géant via leur smartphone)</i>	
Mise en lumière	24 € TTC / Spot
Sonorisation de la cérémonie	96 € TTC



Notre Photographie

Se marier est trop important pour ne pas penser au préalable aux souvenirs, que vous souhaitez conserver.

Notre photographie professionnelle saura vous accompagner à chaque étape de votre merveilleuse journée : préparatifs, cérémonie, photos de la famille et des ami(e)s, du vin d'honneur mais surtout de votre journée et de votre couple.

Parce que oui, les souvenirs qui vont rester à jamais gravés c'est votre union, c'est vous...

Ne dit-on pas que le mariage doit être le plus beau jour de votre vie ?

Alors pourquoi les photos de mariage ne devraient-elles pas aussi être les plus belles prises de vues ?

"Il ne s'agit pas de transmettre une vision, mais de toucher les gens à travers une image."

Contenu de l'offre photographique,

Reportage photographique des préparatifs au vin d'honneur.

Rendez-vous avec la photographe pour discuter de vos envies & du déroulement de votre Jour-J.

Photos illimitées, triées & retravaillées.

Galerie privée mise à disposition pour vos invités avec téléchargement gratuit de la galerie photos complète.

Clef USB offerte pour les futurs mariés.

Nous avons obtenue pour vous une offre exceptionnelle. Le tarif public est normalement de 2100 € TTC, nous avons pu négocier cette offre pour vous à **1680 € TTC**, si vous désirez des photos dignes de votre journée, c'est avec elle !

Options,

Soirée jusqu'à une heure du matin	450 € TTC
Heure supplémentaire	250 € TTC
Cérémonie civile en décalée	350 € TTC
Before/After	550 € TTC



VOIR PLUS DE PHOTOS
WWW.AUCLAIRDELUNEPHOTOGRAPHE.FR

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

Mis 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 envoyé par wetransfert.



L'équipe au complet



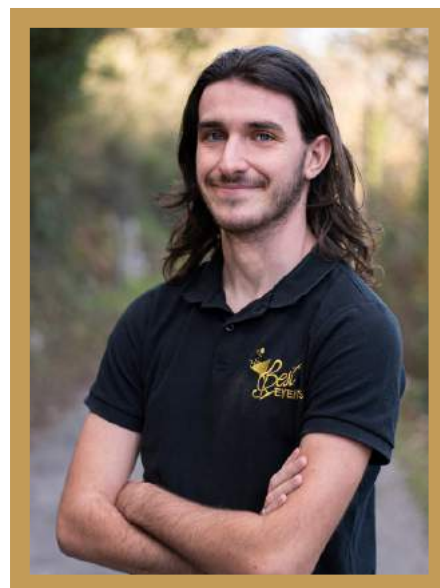
YVAN
CHEF DE CUISINE



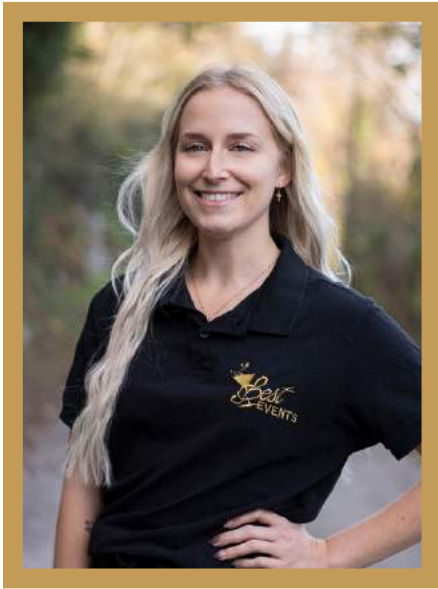
ADRIEN
CUISINIER



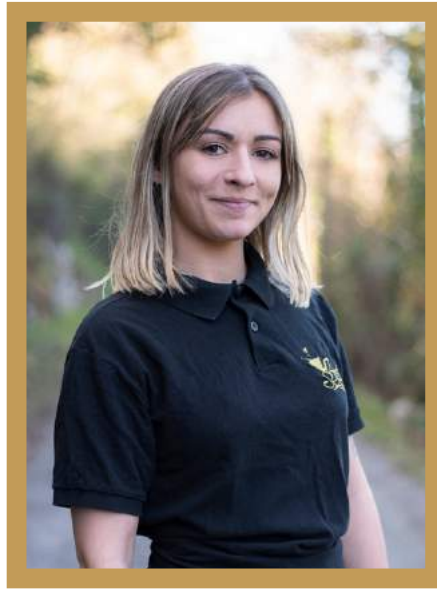
ÉMILIE
APPRENTIE
CUISINIÈRE



ÉRIC
EN FORMATION
COMMERCIALE



MANON
RH / CADRE
CHARGÉE DE PROJET



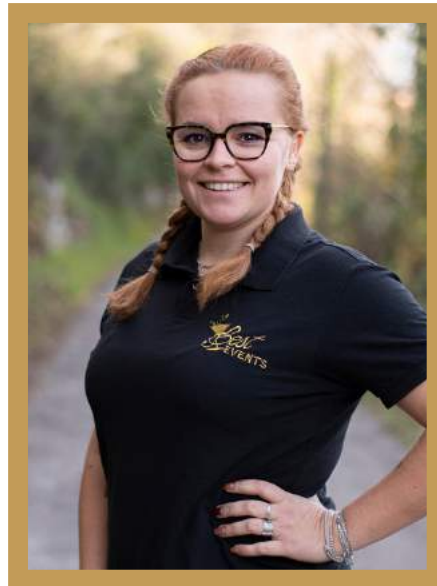
ANDRÉA
CHARGÉE DE PROJET
EN FORMATION
COMMUNITY MANAGER



AURÉLIE
COMMUNITY MANAGER
PHOTOGRAPHE



MATHIS
COMMERCIAL
CHARGÉ DE PROJET



MARGAUX
COMMERCIALE
CHARGÉE DE PROJET



ROBIN
PRÉSIDENT
CHARGÉ DE PROJET



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