

STÉPHANIE HEINEN

PRÉSENTATION DU CONCEPT

Délices itinérants



Eric & Max

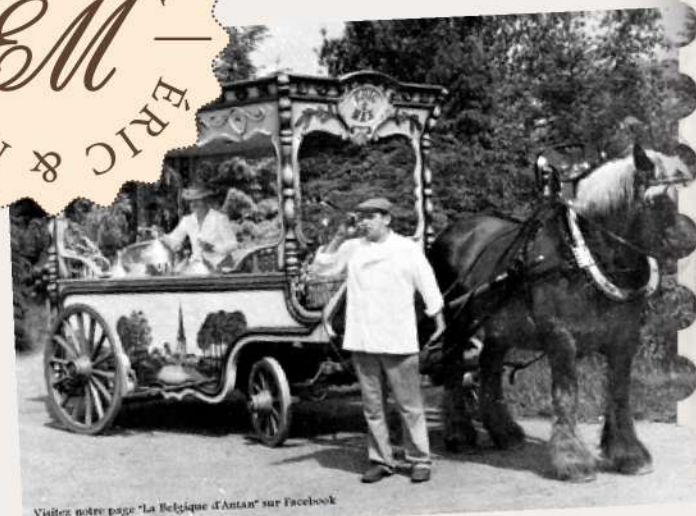
Depuis 1984



SOMMAIRE



L'histoire Éric & Max	p. 3
Le concept	p. 4
Notre partenaire Maître Glacier	p. 7
Une expérience immersive	p. 8
 Pour nous contacter	 p. 9
<i>Merci !</i>	<i>p. 10</i>



Éric & Max



“Faire revivre un rêve,
Perpétuer une passion,
Honorer une mémoire”

Dans chaque gourmandise que je partage avec vous, il y a une histoire, une passion et un héritage. Mon père, Éric, a réalisé son rêve d'enfant : allier l'authenticité du savoir-faire artisanal à la magie d'un voyage hors du temps. Dans les années 80, il parcourait les rues de ma ville natale en Belgique, accompagné de son fidèle compagnon, Max, un cheval aussi majestueux que son ambition.

Aujourd'hui, je prends le relais, avec la même passion et cette inlassable quête d'excellence. 40 ans plus tard, l'aventure continue, portée par cette même flamme, ce même amour du métier. Retrouvée restaurée par des passionnés en Hollande, cette diligence a rejoint la Côte d'Azur, où je vis depuis plus de 20 ans. C'est avec une immense fierté que je vous invite à écrire la suite de cette belle histoire avec moi.

Ensemble, faisons vivre cette tradition gourmande.

Stéphanie



LE CONCEPT

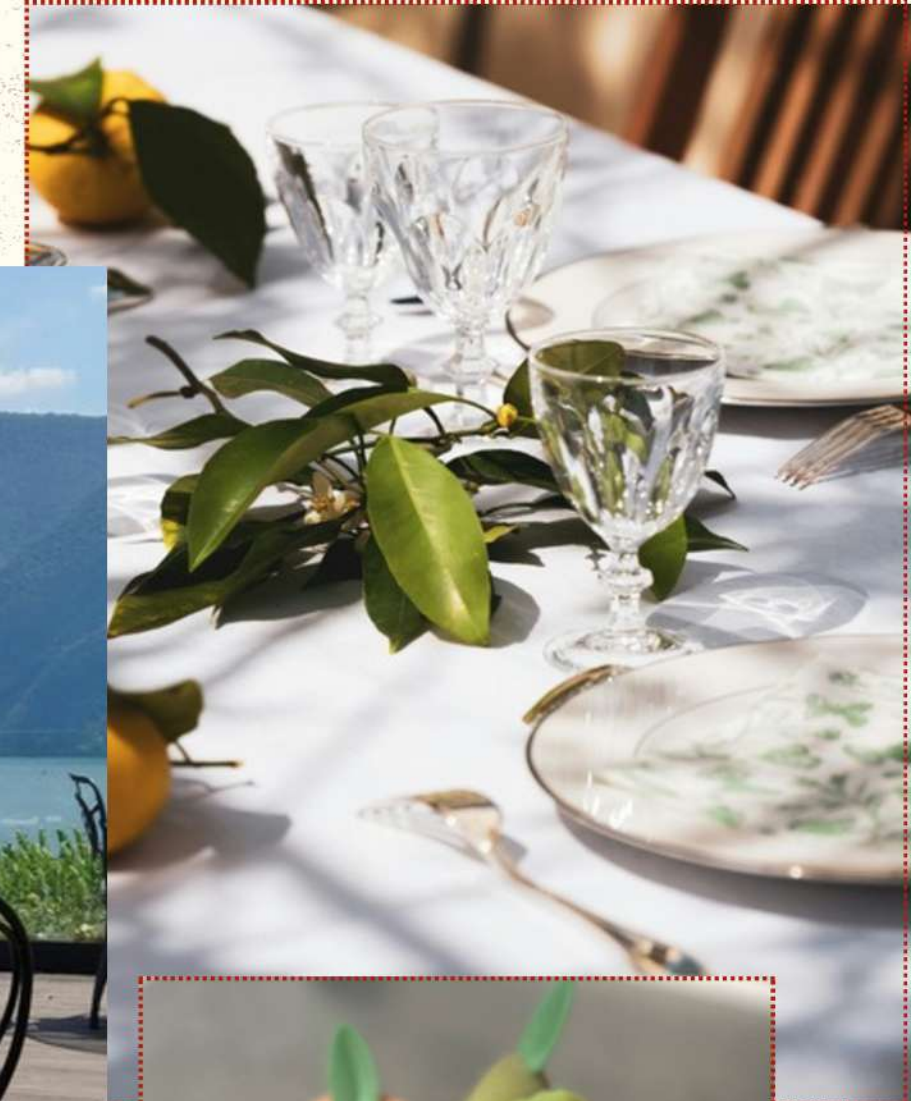
SERVICE ÉVÈNEMENTIEL PONCTUEL

- **Location** de la Diligence, avec ou sans «Délices» (sucrés ou salés) inclus. *Apéritif, cocktail dînatoire, brunch, goûter festif ou pièce montée. Une mise en scène gourmande selon vos envies !*
- Avec ou sans **animation d'attelage** : possibilité de louer la prestation d'attelage avec deux chevaux de trait majestueux d'un partenaire professionnel, en assurant sécurité et respect de l'animal pour une arrivée grandiose dans un domaine d'exception, villa, une réception privée ou un parcours festif, adapté au lieu.

Pour quelles occasions

Évènements *publics* : animations, expositions...

Évènements *privés* : fêtes, mariages...



Prestation
entièrement *sur-mesure* :
Choix du traiteur, pâtissier...
valoriser les produits de votre choix



LE CONCEPT

SERVICE EMPLACEMENT *FIXE*

- Vente des **produits glacés, givrés** (glaces ou sorbets à emporter ou présentation sur assiettes / coupes si emplacement avec terrasses, espace dédié)
- Vente de **desserts sucrés, verrines, entremets** à partager ou individuels
- Vente de **crêpes** et **gaufres** liégeoises selon saison

Pour quelles occasions

Partenariats *publics* : pour dynamiser un espace stratégique bord de mer, plan d'eau, galerie, musée, grand place, de proximité d'un manège, esplanade, aire de jeux, congrès

Partenariats *privés* : restaurateurs, traiteurs, régisseurs

Détails et dimensions de la structure : Calèche 4M50, sur 2M50, hauteur 3M + cheval en résine & attelage en décor si souhaité 3M50



ARTISANAT D'EXCEPTION

Notre partenaire Maître Glacier

Les produits sont locaux, soigneusement sélectionnés et retravaillés dans le respect de la tradition pour des recettes gourmandes et pleines de saveurs !

Disciple d'Escoffier

Déguster une glace d'un Artisan Glacier, Fabricant & Disciple d'Escoffier, c'est savourer l'excellence de l'artisanat glacé. Inspiré par les traditions culinaires les plus raffinées depuis 1972 et formé par les grands maîtres, chaque création de desserts individuels ou à partager reflète son expertise et sa passion pour les saveurs authentiques.



Évènements ponctuels ou collaborations long-terme

SERVICE ÉVÈNEMENTIEL PONCTUEL

Idéale pour des **événements spéciaux**, la location ponctuelle permet d'apporter une touche unique et mémorable à vos festivités. Que ce soit pour un mariage, un marché, une fête d'entreprise ou une animation saisonnière, cette solution offre une flexibilité totale et une expérience immersive qui marque les esprits.

Vous profitez ainsi d'un concept original et **clé en main**, qui crée une véritable attraction le temps d'une journée ou d'un week-end.

Notre flexibilité vous offre l'opportunité de vivre une **expérience sur-mesure**, où chaque détail est soigneusement pensé pour créer un moment unique et d'exception.

SERVICE EMPLACEMENT *FIXE*

Opter pour une **collaboration durable**, c'est garantir une présence régulière et un ancrage solide auprès de votre clientèle. Grâce à un emplacement fixe, vous bénéficiez d'une offre stable et continue, favorisant la fidélisation et l'attractivité de votre lieu. Cette solution assure également une meilleure visibilité, tout en renforçant l'expérience client avec un service gourmand et original qui devient une **référence incontournable**.

L'originalité de notre structure, l'expérience immersive et la qualité des produits proposés saura satisfaire et émerveiller vos clients sur la durée et vous apporter une différenciation unique sur la Côte d'Azur.

Offrez-vous un moment hors du temps, entre délices et enchantement

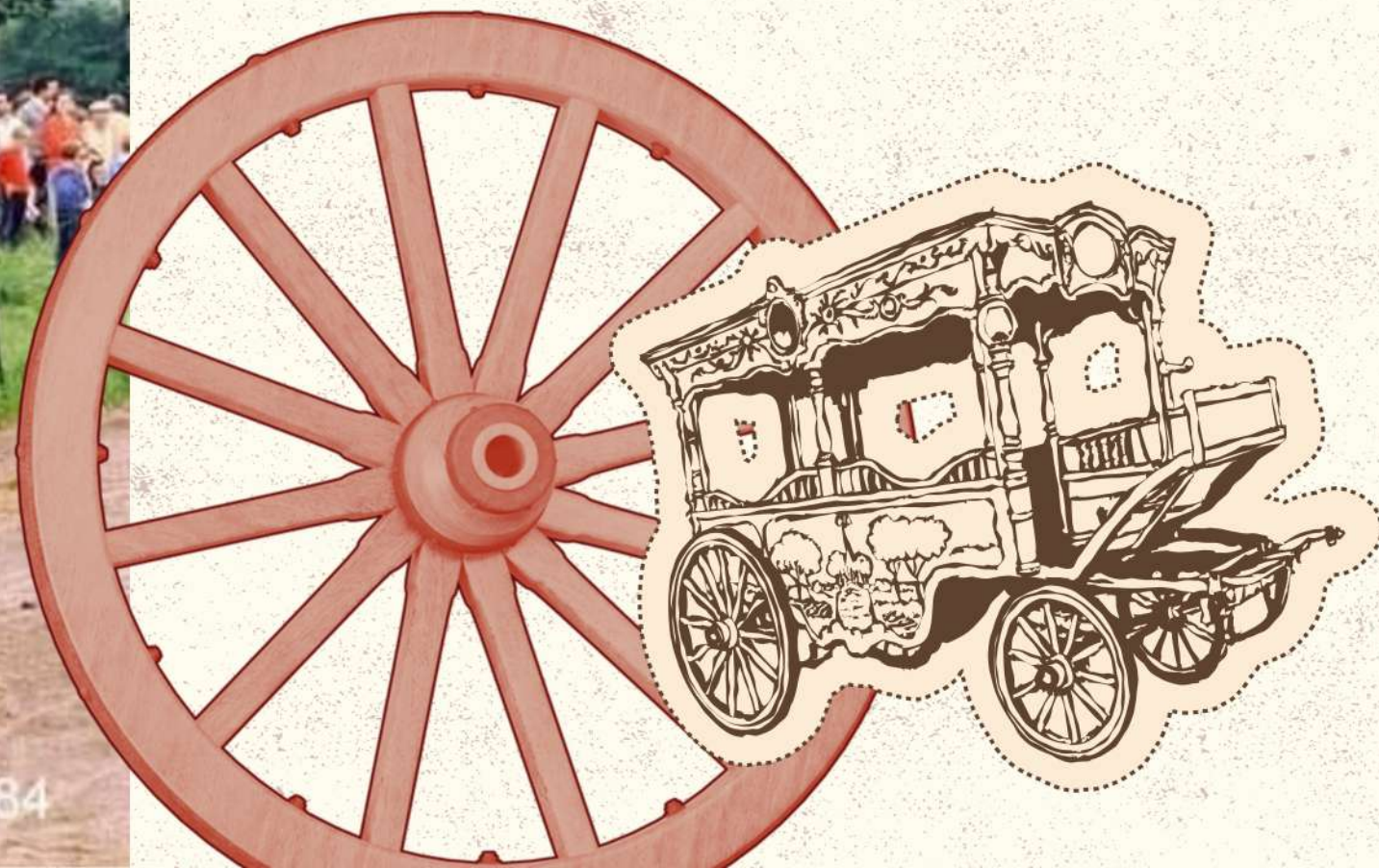


Photo - Jean - Claude Liénard - 1984

“

Nous mettons un point d'honneur à sélectionner la **meilleure qualité**, en mêlant la **magie** et l'originalité de notre diligence à un savoir-faire exceptionnel, pour vous offrir une **expérience immersive** où saveurs et animation se rencontrent.

”





CONTACT

Stéphanie Heinen

☎ 07 71 24 92 63

✉ contact@ericetmax.fr

www.ericetmax.com

@eric.et.max

*C'est avec plaisir que je prendrai le temps
d'échanger avec vous pour concevoir des
solutions personnalisées ;*

En parfaite adéquation avec vos attentes.

*Eric
& Max*



Marc Laurin

Eric & Max

Découvrez notre univers. l'Art de recevoir autrement

www.ericetmax.com

Merci

et à bientôt pour offrir une *parenthèse enchantée* à vos évènements.