

Votre Événement, Ma Passion !

- ✓ Gestion de vos événements
- ✓ Maître d'hôtel à domicile
- ✓ Team building
- ✓ Consulting
- ✓ Formation
- ✓ Jury

Eddy BONJEAN

L'Art de la Perfection à Chaque Service



Sommaire

- Qui suis-je ?
- Compétences en Restauration
- Les services proposés
- Pour vos événements
- Processus de Collaboration
- Nos Partenaires Sélectionnés
- Team Building
- Consulting
- Formations
- Tarifs et Offres
- Engagement Social et RSE
- Témoignages / Contact





Créer l'équilibre parfait est la clé.

Qui Suis-Je ?



Chez Passion Maître d'Hôtel, mon engagement est de fournir un service d'excellence qui va bien au-delà des attentes de mes clients. Je crois fermement que le succès de chaque événement repose sur mon expérience et mon dévouement.

Positif, à l'écoute et dynamique, je suis reconnu pour mes compétences managériales et mon engagement envers l'excellence. Avec une expérience riche et diversifiée dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie de luxe, je m'efforce de transformer chaque événement en une expérience unique et mémorable. Je peux assurer vos réceptions en : Français, Anglais courant, Italien intermédiaire, et Langue des signes niveau A1.

Leader naturel, consciencieux et discret, je suis reconnu pour mon sens de l'hospitalité et mes qualités pédagogiques et empathiques. Titulaire d'un BTS en arts culinaires, arts de la table et du service, j'apporte une expertise approfondie en gastronomie et en gestion de l'hôtellerie.

Mon approche centrée sur l'écoute et la satisfaction client, combinée à mon expérience et à mes compétences diversifiées, fait de moi un partenaire de choix pour réussir vos événements et garantir des expériences exceptionnelles.

Passionné, je le suis, et j'intègre les disciples d'Escoffier International, délégation Provence Méditerranée en 2019 et suis fier de faire partie de cette belle famille. 2023 mon entrée aux Toques Françaises m'honore pour représenter les métiers de la salle et la mise en avant du handicap dans ma profession. Cette année 2024 L'Académie Nationale de cuisine m'intègre au sein des leurs et me propulse délégué pour le département du Var.

MES COMPÉTENCES EN RESTAURATION



Mes Compétences en Restauration :

- Expérience en établissements étoilés et restauration traditionnelle : J'ai acquis une solide expérience dans des établissements prestigieux, maîtrisant l'art de la gastronomie.
- Gestion complète de la restauration : J'assure la supervision totale des opérations de restauration, garantissant une exécution sans faille.
- Coordination des équipes cuisine, salle et banquet : J'oriente et coordonne efficacement les équipes pour offrir un service harmonieux.
- Découpages, flambages, filetages : Expert en techniques culinaires raffinées, j'apporte une touche de spectacle à chaque service.
- Œnologie et cru des vins : Avec de très bonnes connaissances en bar et culinaires, je sélectionne les meilleurs vins pour sublimer chaque plat.
- HACCP : Je suis formé aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour assurer des standards élevés.
- Mise en place d'événementiel : J'organise des événements haut de gamme, créant des expériences inoubliables. Gestion de repas ou cocktails dînatoires avec encadrement des équipes. De 10 à 500 personnes.
- Intégration de personnes en situation de handicap aux équipes : J'encourage l'inclusion et la diversité dans mes équipes.
- Coach et président de jury : J'ai encadré des compétitions de haut niveau, mettant en avant les métiers de la salle et idem pour les personnes en situation de handicap.

MES COMPÉTENCES EN HÔTELLERIE



Mes Compétences en Hôtellerie:

- Analyse du marché : J'effectue des analyses approfondies pour comprendre et anticiper les tendances du marché.
- Gestion opérationnelle de l'établissement : J'assure la gestion quotidienne de l'établissement, veillant à son bon fonctionnement.
- Développement de partenariats : J'établis et entretiens des relations stratégiques pour favoriser la croissance.
- Coordination des services : Je supervise les services de réception, petit déjeuner et maintenance pour une expérience client optimale.
- Élaboration des plans de formations : Je développe des programmes de formation pour renforcer les compétences de l'équipe.
- Mobilisation des ressources : J'optimise l'utilisation des ressources pour maximiser l'efficacité opérationnelle.
- Gestion des chambres : Je gère l'occupation et la qualité des chambres pour assurer une satisfaction client élevée.



L
e
s

s
e
r
v
i
c
e
s

p
r
o
p
o
s
é
s

1 Vos événements

Passion Maître d'Hôtel, s'engage à offrir une expérience inégalée qui transforme chaque événement en un moment mémorable. Voici pourquoi mes clients me font confiance

2 Team Building

Bienvenue chez Passion Maître d'Hôtel, votre destination ultime pour des événements de team building inoubliables axés sur la création de cocktails. Que vous cherchiez à renforcer la cohésion d'équipe, à célébrer un succès ou simplement à passer un bon moment ensemble, nos ateliers cocktails sont la solution idéale.

3 Consulting

Bienvenue dans mon univers du consulting en restauration commerciale ! Vous êtes en création ou propriétaire d'un restaurant, et vous souhaitez améliorer votre performance opérationnelle, augmenter vos revenus et offrir une expérience exceptionnelle à vos clients ? Ne cherchez plus, vous êtes au bon endroit.



*L'Élégance et le
Savoir-Faire à
Votre Service*

Pour vos événements

Les services compris dans mes prestations sont :

L'Organisation complète de vos événements
privés et professionnels, tels que :
Anniversaires. Mariages.
Réceptions institutionnelles. Dîners privés,
baptêmes, événements spéciaux.
Repas entre amis. Inaugurations
Vernissages et expositions. Formations
La prise en charge totale, l'attention aux détails,
expérience personnalisée.

Pour votre Service à domicile :

Prestation de maître d'hôtel à domicile pour vos événements exclusifs :
Service haut de gamme ou décontracté, flexibilité, ambiance
personnalisée.
Mise en place d'animation Cocktails et Mocktails



**Gestion de repas ou cocktails
dînatoires avec encadrement des
équipes jusqu'à 40 collaborateurs.
De 10 à 500 personnes pour vos
événements.**



Bienvenue chez Passion Maître d'Hôtel, votre destination ultime pour des événements de team building inoubliables axés sur la création de cocktails. Que vous cherchiez à renforcer la cohésion d'équipe, à célébrer un succès ou simplement à passer un bon moment ensemble, nos ateliers cocktails sont la solution idéale.



Pour vos teams building

Team Building



DÉCOUVREZ LE TEAM
BUILDING PARFAIT AVEC
DES ATELIERS COCKTAILS
TRANSFORMEZ VOS
ÉQUIPES EN MIXOLOGUES
D'UN JOUR !

1. Une Expérience Interactive et Ludique : Nos ateliers cocktails offrent une expérience interactive où chaque membre de votre équipe peut participer activement. Apprenez les secrets des mixologues professionnels, découvrez des recettes uniques et mettez vos talents créatifs à l'épreuve en concoctant vos propres cocktails.
2. Renforcement de la Cohésion d'Équipe : Rien de tel que de créer ensemble pour renforcer les liens ! Nos ateliers sont conçus pour encourager la collaboration, la communication et la synergie entre les membres de votre équipe. En travaillant ensemble pour préparer des cocktails savoureux, vos employés développeront des compétences essentielles qui se traduiront par une meilleure dynamique de travail.
3. Flexibilité et Personnalisation : Je sais que chaque entreprise est unique. C'est pourquoi je propose des ateliers sur mesure, adaptés à vos besoins spécifiques. Que vous soyez un petit groupe ou une grande entreprise, j'adapte les activités pour garantir une expérience mémorable pour tous les participants.
4. Animation Par un Expert Passionné : les ateliers sont animés par moi-même qui partage ma passion et mon savoir-faire. Vous bénéficierez de conseils professionnels, de démonstrations en direct et de nombreux trucs et astuces pour impressionner vos collègues lors de votre prochaine soirée.



Bienvenue dans mon univers du consulting en restauration commerciale !

Fort d'une expérience solide et d'une expertise approfondie dans ce domaine, je suis là pour vous accompagner dans toutes les étapes de votre projet.

Mon approche personnalisée commence par une évaluation complète de votre entreprise. J'analyse vos processus opérationnels, votre gestion des ressources humaines, votre stratégie marketing, vos coûts et vos marges bénéficiaires. Grâce à cette analyse approfondie, j'identifie les points forts à valoriser et les domaines à améliorer.

Après une vision claire de votre situation actuelle, je développe un plan d'action sur mesure. Ce plan d'action est conçu pour répondre spécifiquement à vos besoins et à vos objectifs. Je vous guide à travers chaque étape, en mettant en place des solutions pratiques et efficaces pour améliorer vos résultats.

Que vous ayez besoin d'optimiser vos opérations quotidiennes, de revoir votre menu pour le rendre plus attrayant, d'améliorer la qualité de votre service client ou de développer une stratégie de marketing digital percutante, je suis là pour vous soutenir. Je partage avec vous mes meilleures pratiques, mes astuces et mon savoir-faire afin de vous aider à atteindre vos objectifs de croissance.

Je crois fermement que le succès de votre entreprise repose sur la qualité de votre équipe. Je vous propose donc également des formations sur mesure pour vos employés, afin de renforcer leurs compétences et d'assurer une performance optimale de votre équipe.

Je serais ravi de discuter avec vous de vos besoins spécifiques et de vous aider à propulser votre entreprise vers de nouveaux sommets.

Contactez-moi dès maintenant pour planifier une consultation initiale gratuite.

Ensemble, nous pouvons faire de votre restaurant une référence incontournable dans l'industrie de la restauration commerciale.

Je vous attends avec impatience !



J
e

V
o
u
s

P
r
o
p
o
s
e

A
u
s
s
i

1 Une Expérience

Imaginez une soirée où chaque détail est soigneusement orchestré pour créer une ambiance élégante et conviviale. Je me déplace chez vous ou sur le lieu de votre réception, apportant tout le nécessaire pour préparer des cocktails et mocktails délicieux et visuellement agréables.

2 Des Boissons Personnalisées

Que vous préféreriez des classiques intemporels ou des créations uniques, je personnalise la carte de boissons pour l'adapter à vos goûts et à ceux de vos invités. Chaque cocktail et mocktail sont préparés avec des ingrédients frais et de haute qualité, garantissant une explosion de saveurs à chaque gorgée.

3 Événements Sains et Festifs

Pour ceux qui préfèrent des options sans alcool, nos mocktails offrent toute la sophistication et la complexité des cocktails traditionnels, sans la moindre goutte d'alcool. Parfaits pour les réceptions où vous souhaitez offrir des options festives et inclusives à tous vos invités.





Formateur avec IFREC, ASFOREST, EHP : J'ai formé de nombreux professionnels, partageant mon savoir-faire et mes techniques.

Besoins en Formation pour les Restaurateurs !

Chez Passion Maître d'Hôtel, je reconnais l'importance de la formation continue pour les professionnels de la restauration. J'offre avec mes partenaires, des programmes de formation sur mesure destinés aux restaurateurs, visant à améliorer leurs compétences et à maintenir des standards élevés de service et de qualité.



ASFOREST
Formation & Conseil

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE PROVENCE

ifrec
Institut de formation
reclassement & conseil

Pour vos besoins en formations

1. Formations en Service

•Description :

Apprenez les techniques essentielles pour offrir un service de qualité supérieure, en mettant l'accent sur l'hospitalité et le professionnalisme.

•Modules proposés :

- **Service en salle** : Techniques de présentation, découpage, flambage, et service à table.
- **Gestion des conflits** : Outils et méthodes pour gérer les situations difficiles avec tact et efficacité.
- **Techniques de vente** : Approches pour maximiser l'expérience client et augmenter les ventes.
- **Atelier de cocktails** : Création et présentation de cocktails pour impressionner vos invités.
- **Public cible** :

Équipes de restauration, serveurs, chefs de rang, et toute personne souhaitant améliorer ses compétences en service.

2. Formation HACCP

•Description :

Comprendre et appliquer les principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pour garantir la sécurité alimentaire au sein de votre établissement.

•Modules proposés :

- **Introduction à l'HACCP** : Bases et importance de la sécurité alimentaire.
- **Analyse des risques** : Identification et évaluation des dangers potentiels.
- **Mise en œuvre des mesures de contrôle** : Techniques pour assurer la conformité aux normes de sécurité.
- **Suivi et documentation** : Outils pour enregistrer et suivre les procédures HACCP.
- **Public cible** :

Chefs, responsables de la restauration, et tout personnel impliqué dans la manipulation des aliments.

Pour vos besoins en formations

3. Accueil des Personnes en Situation de Handicap pour les ERP

•Description :

Sensibilisez votre équipe à l'importance de l'accueil des personnes en situation de handicap, en respectant les normes d'accessibilité et en favorisant une expérience positive pour tous.

•Modules proposés :

- **Sensibilisation au handicap** : Comprendre les différents types de handicaps et leurs implications.
- **Accueil et communication adaptée** : Techniques pour un accueil chaleureux et inclusif.
- **Aménagements spécifiques** : Meilleures pratiques pour rendre votre établissement accessible.
- **Mise en place d'une démarche inclusive** : Stratégies pour intégrer les personnes en situation de handicap dans votre équipe.

•Public cible :

Personnel d'accueil, gestionnaires d'établissements, et toute personne en contact avec le public.

4. Techniques d'Accueil et Profils Clients

•Description :

Maîtrisez les techniques d'accueil adaptées à différents profils clients pour offrir un service personnalisé et de qualité.

Comprendre les besoins et les attentes de chaque client est essentiel pour garantir une expérience positive.

•Modules proposés :

- **Techniques d'accueil :**

- Accueil chaleureux et professionnel.
- Écoute active et communication non verbale.
- Gestion des attentes des clients.

- **Identification des profils clients :**

- Comprendre les différents types de clients (familiaux, professionnels, groupes, etc.).
- Adapter le service selon le profil (attentes, comportements, préférences).
- Stratégies de fidélisation selon le type de client.

- **Gestion des situations délicates :**

- Techniques pour gérer les plaintes et les insatisfactions.
- Comment transformer une expérience négative en une opportunité.

•Public cible :

Personnel d'accueil, serveurs, responsables de la relation client, et toute personne souhaitant améliorer son interaction avec les clients.

Pourquoi Choisir Nos Formations ?

- **Expertise** : Formateurs expérimentés issus d'établissements étoilés et de la restauration traditionnelle.
- **Approche pratique** : Mises en situation et jeux de rôle pour un apprentissage interactif.
- **Adaptabilité** : Formations personnalisées selon les besoins spécifiques de votre équipe.

Pour vos besoins en formations

Processus de Collaboration



Je crois que la clé du succès réside dans une collaboration fluide et transparente avec mes partenaires.

Voici comment je procède, de la prise de contact à la réalisation du service, pour garantir une expérience exceptionnelle à chaque étape :

1. Prise de Contact Initiale

La collaboration commence par une prise de contact initiale. Vous pouvez me contacter par téléphone, email, ou via mon site web. Lors de cette première interaction, je recueille les informations de base sur votre projet, vos besoins et vos attentes.

2. Consultation et Analyse des Besoins

J'organise une consultation détaillée, pour discuter plus en profondeur de votre événement.

J'analyse vos besoins spécifiques, le type d'événement, le nombre d'invités, le lieu, et toutes les autres particularités importantes.

3. Proposition Personnalisée

Sur la base de notre consultation, j'élabore une proposition personnalisée qui inclut une description détaillée des services que je fournirai, un devis clair et transparent, et un calendrier prévisionnel des préparatifs et de la mise en place.

4. Validation et Planification

Une fois la proposition approuvée, je passe à la planification détaillée. Nous définissons ensemble les étapes clé, les échéances et les responsabilités de chacun. J'assure une communication régulière pour que vous soyez toujours informé de l'avancement des préparatifs.

5. Coordination avec les Équipes

Je coordonne l'ensemble des équipes impliquées (cuisine, service, logistique, etc.) pour garantir une préparation sans faille. Chaque membre de l'équipe est briefé sur vos attentes et sur les spécificités de l'événement, assurant ainsi une exécution harmonieuse.

6. Préparation et Mise en Place

À l'approche de l'événement, je supervise la mise en place de tous les éléments nécessaires : décoration, installation du matériel, préparation des menus, etc. Je veille à ce que chaque détail soit en place avant l'arrivée des invités.

7. Exécution du Service

Le jour de l'événement, je suis sur place bien avant le début pour finaliser les préparatifs. J'assure un service discret et professionnel tout au long de l'événement, en veillant à ce que tout se déroule parfaitement et en répondant rapidement à tout besoin ou imprévu.

8. Démontage et Bilan

Une fois l'événement terminé, je m'occupe du démontage et du nettoyage, laissant le lieu aussi propre qu'à notre arrivée. J'organise également un bilan post-événement avec vous pour recueillir vos retours et identifier les points d'amélioration pour nos futures collaborations.

9. Suivi et Fidélisation

Je reste en contact après l'événement pour m'assurer de votre entière satisfaction. Mon objectif est de construire une relation de confiance et de fidélité avec mes partenaires, en étant toujours à l'écoute de vos besoins pour de futurs projets.



En choisissant Passion Maître d'Hôtel, vous bénéficiez d'un partenaire dédié à la réussite de vos événements, garantissant une expérience sans stress et un service de haute qualité à chaque étape. Contactez-moi dès aujourd'hui pour discuter de votre prochain projet et découvrir comment nous pouvons collaborer pour créer des moments inoubliables.

Nos Partenaires Sélectionnés de Qualité

Stéphane CAMILLIERI



Chouette!
ENSEMBLE

LA TABLE  **CHEF**

Partenaires



Raphaëlle BEYSSAC

Chez Passion Maître d'Hôtel, je collabore avec une sélection exclusive de partenaires, chefs à domicile, traiteurs, et autres prestataires de qualité. Ces partenaires ont été choisis pour leur expertise, leur passion pour l'excellence et leur capacité à offrir des services hauts de gamme qui complètent parfaitement mon propre engagement envers la perfection. Mon partenaire incontournable, **La Table Ô Chef**, apporte une expérience culinaire exceptionnelle directement chez vous, préparant des repas raffinés avec des ingrédients frais et de première qualité. Chaque menu est personnalisé selon vos préférences, garantissant une expérience gastronomique unique et mémorable.

Je suis fier de collaborer avec **Chouette Ensemble**, un partenaire traiteur exceptionnel qui allie inclusion, qualité locale et excellence culinaire. Chouette Ensemble s'engage à fournir des prestations traiteur de haute qualité tout en favorisant l'intégration des personnes en situation de handicap. Leur équipe talentueuse propose des créations gastronomiques raffinées, préparées avec des produits locaux et de saison, garantissant fraîcheur et authenticité.

Nos chefs à domicile et traiteurs partenaires sont réputés pour leur créativité et leur attention aux détails, offrant des solutions adaptées à tous types d'événements, des dîners intimes aux grandes réceptions. Ils s'assurent que chaque plat soit une œuvre d'art culinaire, répondant aux normes les plus élevées en matière de goût et de présentation. En collaborant avec ces professionnels triés sur le volet, j'assure une qualité constante et un service irréprochable, répondant ainsi aux attentes les plus exigeantes de mes clients. Faites confiance à Passion Maître d'Hôtel et à ses partenaires, dont **La Table Ô Chef**, pour transformer vos événements en expériences inoubliables.

Tarifs et Offres

Chez Passion Maître d'Hôtel, je comprends que chaque événement est unique. C'est pourquoi je propose une gamme de tarifs et d'offres personnalisés pour répondre à vos besoins spécifiques.

Voici un aperçu de mes prestations :

◆ Détail des prestations

- ✓ Accueil et gestion des invités
- ✓ Coordination du service et des équipes
- ✓ Animation autour du vin, des cocktails ou des accords mets & boissons (selon demande)
- ✓ Veille au bon déroulement de l'événement et gestion des imprévus

◆ Tarifs et formules

📌 Offres de Base

Sublime Expérience – 4h : 140,00 €

-Idéal pour un cocktail, avec ou sans pièces salées/sucrées, ou un déjeuner/dîner d'affaires.

Forfait Essentiel Passion – 6h : 180,00 €

-Une prestation complète pour tout type de service : cocktail, buffet ou repas à table, parfait pour fêter un événement spécial.

✚ Heure supplémentaire – Essentiel → 35,00 €/h

🌙 Majoration après minuit → +20%

📌 Offres Premium

Forfait Élégance – 6h : 300,00 € (événements VIP, sommellerie, animation bar, etc.)

✚ Heure supplémentaire – Élégance → 55,00 €/h

- ✓ Forfait Événement Complet
- ✓ Organisation et gestion de l'événement de A à Z
- ✓ Coordination des équipes (cuisine, salle, logistique)
- ✓ Ambiance personnalisée si besoin

🌙 Majoration après minuit → +20%

📌 Offres Haut de Gamme

- 💎 Expérience Gourmet Exclusive
- ✓ Chef étoilé ou très haut niveau à domicile
- ✓ Menu sur mesure avec accords Mets et Vins
- ✓ Service de votre Maître d'Hôtel

Prix sur devis

💎 Informations complémentaires

📍 Déplacement : Frais à prévoir selon le lieu de l'événement.

📄 Facturation : Sur devis accepté – Paiement à l'issue de la prestation.

Je reste à votre disposition pour échanger sur vos besoins et personnaliser l'offre si nécessaire.



Tarifs Personnalisés :

Je propose également des devis sur mesure pour des services spécifiques ou des événements particuliers. Contactez-moi pour discuter de vos besoins et obtenir une offre personnalisée. Mes tarifs sont transparents et compétitifs, garantissant un excellent rapport qualité-prix pour un service de haute qualité. Pour un devis personnalisé ou pour en savoir plus sur mes tarifs et offres, n'hésitez pas à me contacter : Chez Passion Maître d'Hôtel, ma priorité est de vous offrir une expérience exceptionnelle, adaptée à vos besoins et à votre budget. Laissez-moi transformer vos événements en souvenirs inoubliables.

Promotions et Offres Spéciales :

Offre de fidélité : 5ème événement organisé, bénéficie d'une réduction de 10 %.

Formule "Petit Matin" : tarif préférentiel pour les événements en matinée pour vos pause-café.

Indemnité de déplacement : Au delà de 30 km autour de Toulon, un forfait kilométrique peut-être demandé.



Engagement Social et RSE



Chez Passion Maître d'Hôtel, je crois fermement que l'excellence ne se limite pas à la qualité de mes services, mais s'étend également à notre impact sur la société et l'environnement. C'est pourquoi je m'engage activement dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et de fort engagement social.

Mes engagements :

Soutien aux Communautés Locales :

Je collabore avec des fournisseurs locaux et soutiens des initiatives communautaires pour contribuer au développement économique de notre région.

Durabilité Environnementale :

J'adopte des pratiques écoresponsables, comme la réduction des déchets, le recyclage et l'utilisation de produits locaux et de saison, afin de minimiser notre empreinte carbone.

Formation et Emploi :

J'investis dans la formation continue et encourage l'emploi local en offrant des opportunités de carrière dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Engagement Social :

Je participe activement à des actions caritatives et soutiens des associations locales qui œuvrent pour le bien-être des plus démunis. En tant que président-fondateur de l'association [Restaur'Hand](#), je suis particulièrement engagé dans l'intégration professionnelle des personnes en situation de handicap dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie.

Clause de Discrétion et de Confidentialité

Dans le cadre de ses prestations, **Passion Maître d'Hôtel** s'engage à respecter une confidentialité absolue concernant toutes les informations auxquelles il pourrait avoir accès avant, pendant et après l'événement ou la formation.

À ce titre :

- Aucune donnée sensible ou privée concernant le client, ses invités, son établissement ou ses partenaires ne sera divulguée à des tiers sans autorisation écrite.
- Les échanges, pratiques internes, documents professionnels et toute information stratégique communiquée resteront strictement confidentiels.
- Toute publication ou communication relative à l'événement ou à la formation ne pourra être faite qu'avec l'accord préalable du client.

Cet engagement de confidentialité vise à garantir la **discrétion**, la **sécurité** et le **respect** de chaque prestation.



Ce que les gens disent



Faites de votre prochain événement un succès retentissant avec Passion Maître d'Hôtel. Contactez-moi dès aujourd'hui pour discuter de vos besoins et découvrir comment je peux vous aider à créer des souvenirs inoubliables.

Discutons-en !

Réservez votre événement

+33 6 58 39 62 25

e.bonjean@passionmaitredhotel.fr

www.passionmaitredhotel.fr



Ce que les gens disent



Eddy est fantastique. Il a rendu notre mariage magique!

Nous étions plus de 160 personnes et tout était minutieusement préparé. Beaucoup de nos invités s'en souviennent encore aujourd'hui.

C'était un vrai travail d'équipe.

Nous lui avons fait confiance et nous avons bien fait. C'était super!



Virginie LEWICKI ACOSTA

Cliente heureuse