

20/02/2024

## Charte graphique

### A. Charte graphique

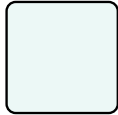
#### 1. Palette de couleurs



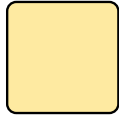
#18534F



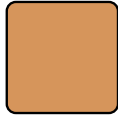
#226D68



#ECF8F6



#FEEAA1



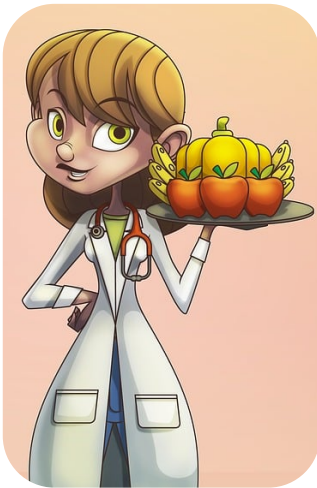
#D6955B

#### 2. Palette des polices d'écritures

Corps de texte : Poor Richard

Titres : Bell MT

#### 3. Logo



Source : Art-x A.I artxai de Pixabay

20/02/2024

## Charte graphique

## B. Maquettes pour le site web

## 1. Mockup en vue mobile : page d'accueil




20/02/2024

## Charte graphique

## 2.Mockup en vue mobile : page d'une recette

Se connecter



Me contacter

Voir les recettes

### Pâtes à la bolognaise

Description: Pâtes à la bolognaise vegan

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 0 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

- 140g de tofu mariné
- 100g de spaghetti
- 1 oignon
- 1 carotte
- 4 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 1 cuillère à soupe de miso
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à café de sucre
- huile d'olive
- sel, poivre

Etapes :

1. À l'aide d'une fourchette, écraser grossièrement le tofu avec sa marinade puis réserver.
2. Éplucher et couper l'oignon et la carotte en dés.
3. Les faire revenir dans une poêle huilée environ 10 minutes.
4. Diluer le concentré de tomates et le miso avec un peu d'eau bouillante puis incorporer aux légumes.
5. Ajouter le sucre, le laurier et le tofu. Laisser mijoter à feu doux environ 15 minutes.
6. Cuire les pâtes puis servir avec la bolognaise.

Liste des allergènes : 0

Types de régime : végétarien



### Laisser un commentaire

Note :

Commentaire :

### Les avis des patients

Virginie

 Nous avons beaucoup apprécié! Jolie façon de profiter du plat tout en étant vegan. 

5/5

Mentions légales

Politique de confidentialité

20/02/2024

## Charte graphique

## 3. Mockup en vue mobile : page de contact



The mockup shows a mobile contact page with a dark teal header and footer. The header contains three elements: a 'Se connecter' button on the left, a central illustration of a female nutritionist holding a bowl of fruit, and 'Me contacter' and 'Voir les recettes' buttons on the right. The main content area has an orange background with a 'Me contacter' title bar. Below this are input fields for 'Prénom', 'Nom', 'Email', 'Téléphone', 'Sujet', and a larger 'Message' field. The footer contains 'Mentions légales' and 'Politique de confidentialité' buttons.

Se connecter

Me contacter

Voir les recettes

Me contacter

Prénom :

Nom :

Email :

Téléphone :

Sujet :

Message :

Mentions légales


Politique de confidentialité

20/02/2024

## Charte graphique

## 4. Mockup en vue desktop : page d'accueil


[Se connecter](#)



[Me contacter](#)


[Voir les recettes](#)

### A propos



Diplômé de l'école de nutrition de Zurich, je suis diététicienne-nutritionniste à Caen depuis 7 ans.  
J'écris également la chronique diététique dans l'hebdomadaire Super Santé depuis 2 ans.

### Mes services



Je prends en charge les patients dans le cadre de consultations diététiques.  
J'anime également des ateliers de prévention et d'information sur la nutrition.

[Mentions légales](#)

[Politique de confidentialité](#)

20/02/2024

## Charte graphique

## 5. Mockup en vue desktop : page d'une recette

[Se connecter](#)[Me contacter](#)[Voir les recettes](#)

## Pâtes à la bolognaise

Description: Pâtes à la bolognaise vegan

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 0 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

140g de tofu mariné

100g de spaghetti

1 oignon

1 carotte

4 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de miso

2 feuilles de laurier

1 cuillère à café de sucre

huile d'olive

sel, poivre



Etapas :

1. À l'aide d'une fourchette, écraser grossièrement le tofu avec sa marinade puis réserver.
2. Éplucher et couper l'oignon et la carotte en dés.
3. Les faire revenir dans une poêle huilée environ 10 minutes.
4. Diluer le concentré de tomates et le miso avec un peu d'eau bouillante puis incorporer aux légumes.
5. Ajouter le sucre, le laurier et le tofu. Laisser mijoter à feu doux environ 15 minutes.
6. Cuire les pâtes puis servir avec la bolognaise.

Liste des allergènes : 0

Types de régime : végétarien

## Les avis des patients

Nous avons beaucoup apprécié! Jolie façon de profiter du plat tout en étant vegan.

Virginie

5/5

## Laisser un commentaire

Note :

Commentaire :

[Mentions légales](#)[Politique de confidentialité](#)

20/02/2024

## Charte graphique

## 5. Mockup en vue desktop : page de contactl

[Se connecter](#)[Me contacter](#)  
[Voir les recettes](#)

### Me contacter

Prénom :

Nom :

Email :

Téléphone :

Sujet :

Message :

[Mentions légales](#)[Politique de confidentialité](#)