

28/03/2024

Charte graphique

A. Charte graphique

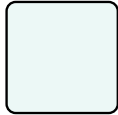
1. Palette de couleurs



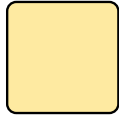
#18534F



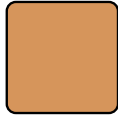
#226D68



#ECF8F6



#FEEAA1



#D6955B

2. Palette des polices d'écritures

Corps de texte : Handlee

Titres : Salsa

3. Logo



Source : Art-x A.I artxai de Pixabay

28/03/2024

Charte graphique

B. Maquettes pour le site web

1. Mockup en vue mobile : page d'accueil




28/03/2024

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

28/03/2024

Charte graphique

3. Mockup en vue mobile : page de contact



The mockup shows a mobile app interface for a nutritionist. At the top, a dark teal header bar contains three elements: a yellow button labeled 'Se connecter' on the left, a central illustration of a female nutritionist in a white lab coat holding a tray of fruit, and two yellow buttons on the right labeled 'Me contacter' and 'Voir les recettes'. Below the header is a large orange section titled 'Me contacter' in bold. This section contains a form with labels and input fields: 'Prénom :', 'Nom', 'Email :', 'Téléphone :', 'Sujet :', and 'Message :'. The 'Message' field is a larger text area. At the bottom, a dark teal footer bar contains two yellow buttons: 'Mentions légales' on the left and 'Politique de confidentialité' on the right.

Se connecter

Me contacter

Voir les recettes

Me contacter

Prénom :

Nom

Email :

Téléphone :

Sujet :

Message :

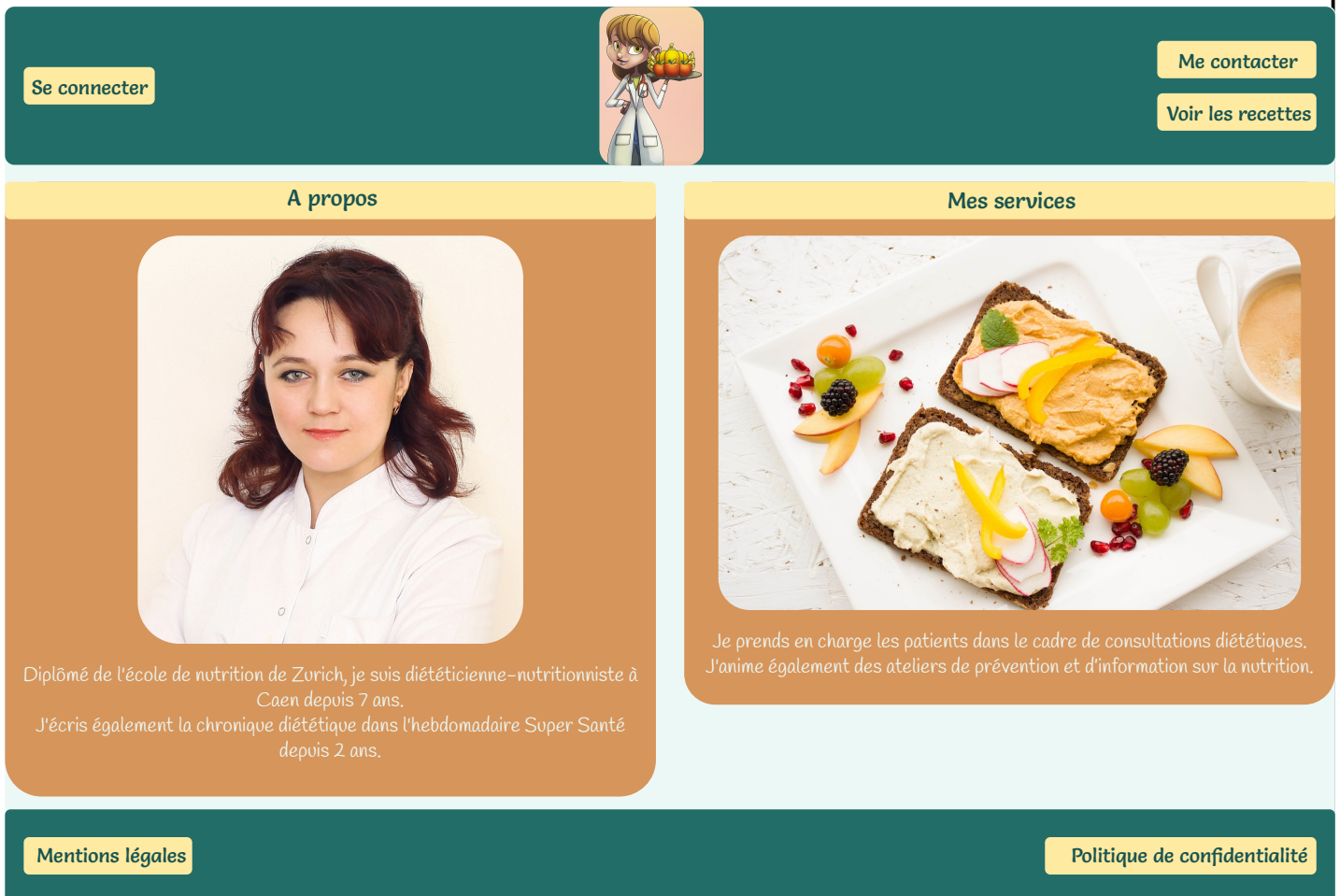
Mentions légales

Politique de confidentialité

28/03/2024

Charte graphique

4. Mockup en vue desktop : page d'accueil



28/03/2024

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



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

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](#)

28/03/2024

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](#)