



Analyse SWOT



Forces



Viandes locales non surgelées
+ traçabilité



Artisan + fait-maison + qualité



Proximité + tarifs accessibles



Mise en avant des
producteurs/trices (visibilité
réciproque)

Faiblesses

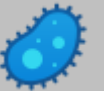
Beaucoup de concurrents à gros budget



Coût matière première (moins de marges) +
peu de budget



Règles d'hygiène drastiques + subit
mauvaise image de ses concurrents
(provenances douteuses)



Plus de tâches = moins de temps pour
prendre soin de la communication



Opportunités



Livraison : amplitude horaires plus grande (présence locale)



Présence plus mobile = salons, foires, marchés



Présence envers entreprises (clientèle salariée)

Menaces

Clientèle versatile + parfois habituée aux mauvaises pratiques (et mauvais produits des concurrents)

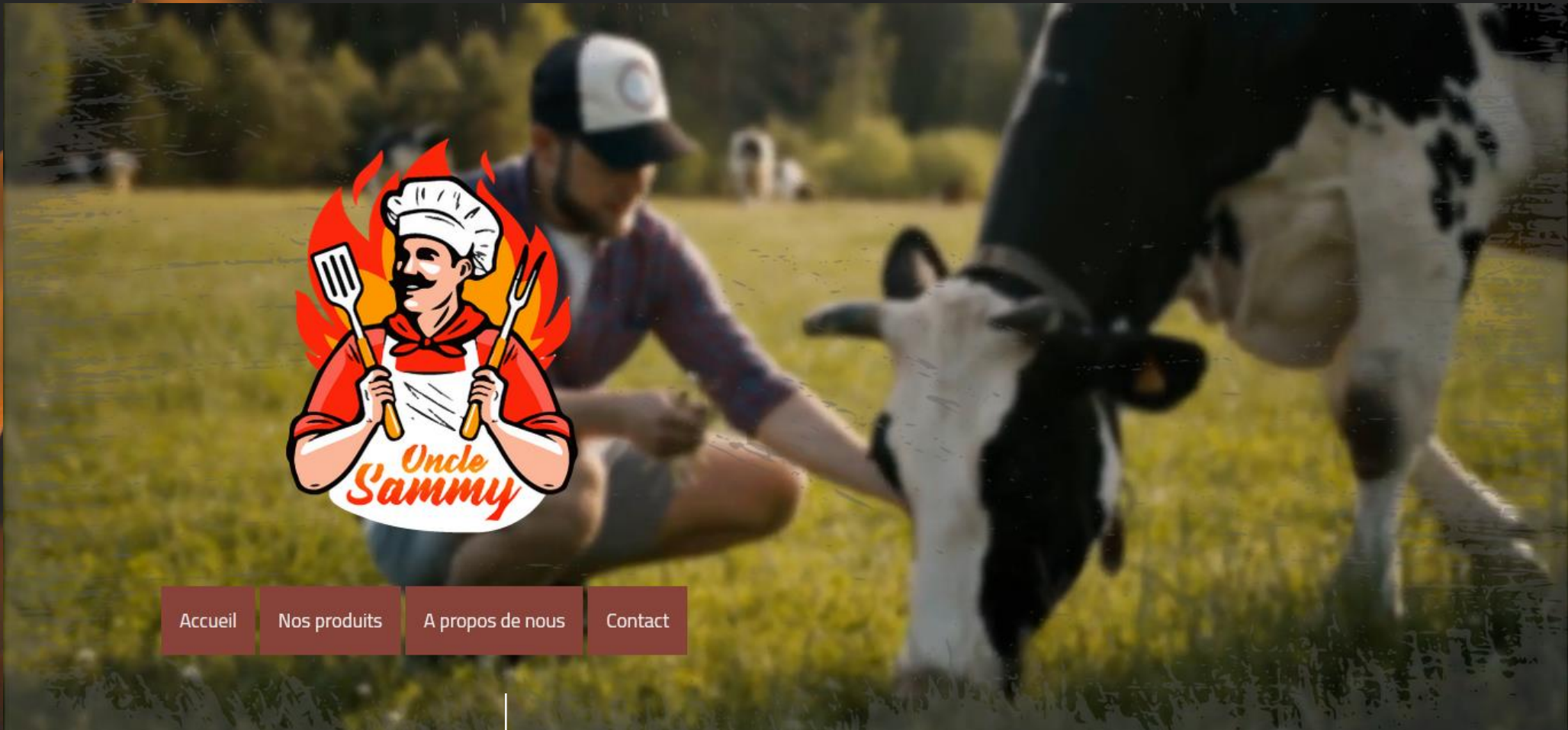


Créativité à développer et rapidement (lassitude)



Assurances qui couvrent moins = plus de risques de litiges (coût financier)

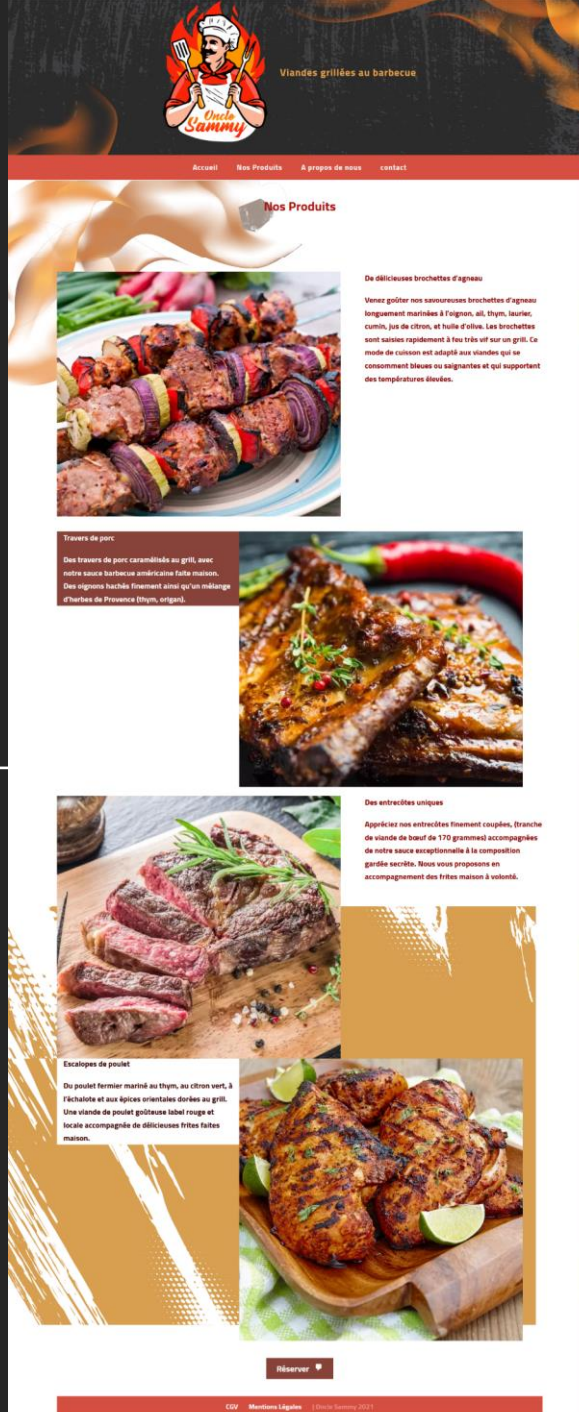




Page d'accueil composée d'une vidéo
full screen

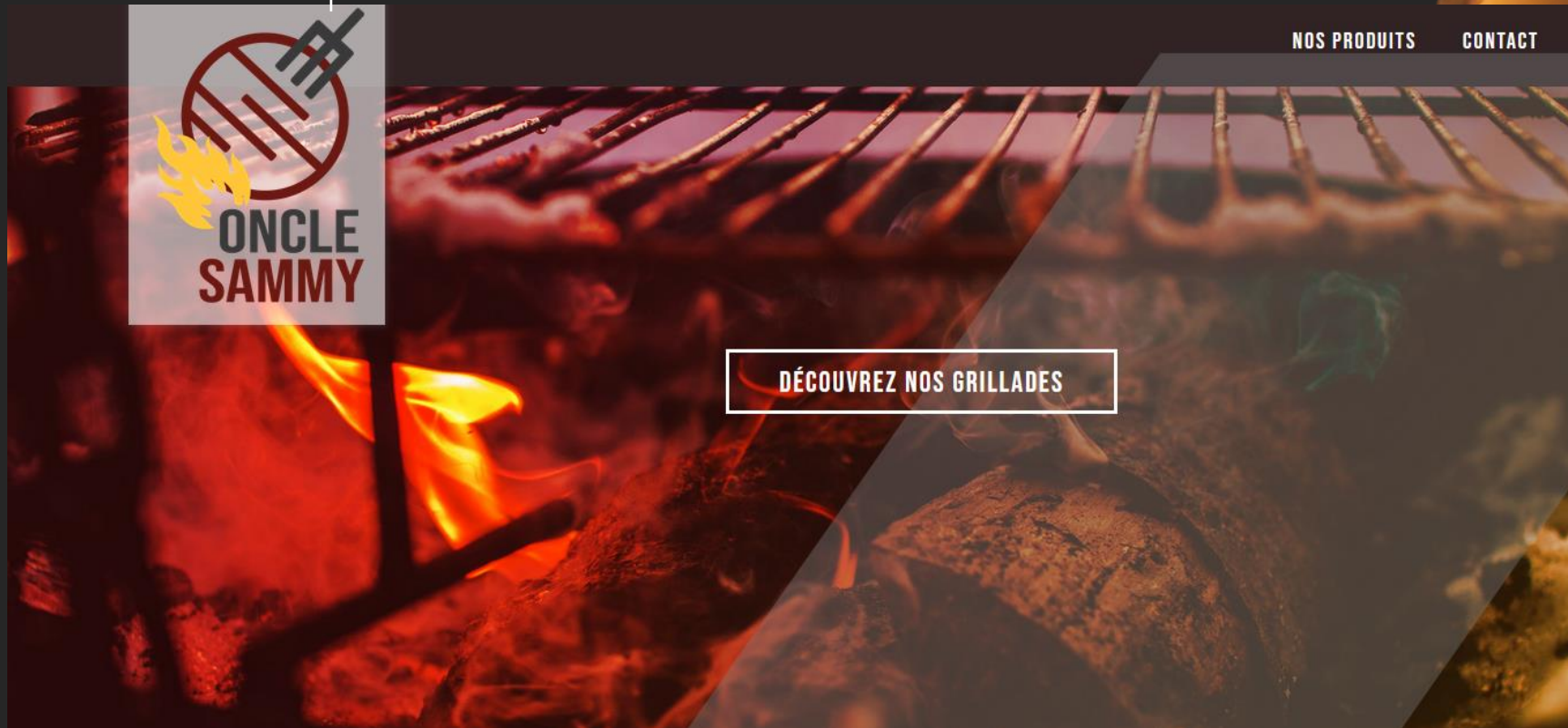
Une des pages descriptive (produits)
Avec CTA « Réserver »

Choix général de
polices « angulaires »
et de détails « grunge »
+ mise en avant du
logo (qui est assez
visuel)



Proposition II : <https://brahimc.promo-91.codeur.online/onclesam>

Un logo revisité + un slider full
screen avec CTA



Sélection de tendances web (thème restauration grill)



MEAT IS WHAT WE DO

BOGO DAYS & FREE DESSERT

CHECK OUT OUR DAILY SPECIALS

[VIEW SPECIALS](#)

INTRODUCING THE SKREWBALL COCKTAIL

A cocktail with a conscience. Skrewball Peanut Butter Whiskey + Kahlua + half and half + \$1 donation to CORE, who provides financial relief to restaurant families.

[LEARN MORE](#)



Inspiration I

<https://smokeybones.com>

+++

De grosses polices qui correspondent au code du thème grill

Des photos claires accompagnées de CTA

La section « catering » qui oblige à sortir du site

THE BANCROFT

EST 2014

15 THIRD AVE.
BURLINGTON, MA 01803
781-221-2100

THE BANCROFT

ABOUT MENUS PRIVATE EVENTS CONTACT BLOG

CAREERS   



MARIO CAPONE, CULINARY DIRECTOR

Chef Mario has served as Executive Chef in some of the best-known and highest regarded restaurants in Boston, from Locke-Ober to Scampo to Towne. His career began with chef Lydia Shire at Biba, followed by a stint at chef Daniel Boulud's Daniel in New York City. After Daniel, Mario relocated to Las Vegas where he ran multiple restaurants for Caesar's Palace before returning to his home state of Massachusetts. As Executive Chef of The Bancroft, he led the culinary team to receive scores of accolades including Best New Restaurant (Boston Magazine), Best Burger in Boston (Boston Magazine), and a place on Thrillist's list of the Top 31 Steakhouses in America.

CONTACT

HOURS

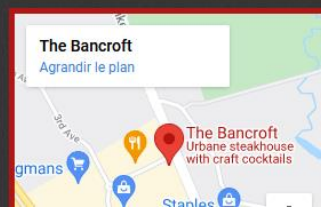
DINNER:

Monday - Friday,
5pm - 9pm
Saturday,
4pm - 9pm
Sunday

CONTACT

15 THIRD AVE.
BURLINGTON, MA 01803
781-221-2100

FOR INQUIRIES CONTACT



Inspiration II

<https://www.the-bancroft.com/>

+++

Un aspect gastronomique mais accessible

Style créatif qui se démarque sans en faire trop et présentation de la team qui donne un sentiment de proximité

- - -

Des liens du menu laissés bruts (soulignés, couleur bleue)

Une carte qui ne se fond pas dans le design général



Inspiration III

<https://ten50bbq.com>

+++

Un style vintage bien maîtrisé

Des menus clairs (navigation et produits)

Le CTA « order online » ne fonctionne pas, ce qui décourage toute personne souhaitant commander rapidement en ligne (et qui ne prendrait pas le temps de lire les autres infos de contact)

Propositions d'amélioration site



Intégrer des stats



Intégrer un système d'achat en ligne « take away »



Intégrer un système de gestion (composition) campagnes de newsletter



Améliorer le référencement naturel (articles blog par ex)



Proposition d'un nouveau logo





Go make a Grill !