



BOUDIER Aurélien & JEANNIARD Jonathan

Spécifications fonctionnelles v0.1

**Réalisation d'un site web pour un restaurant**

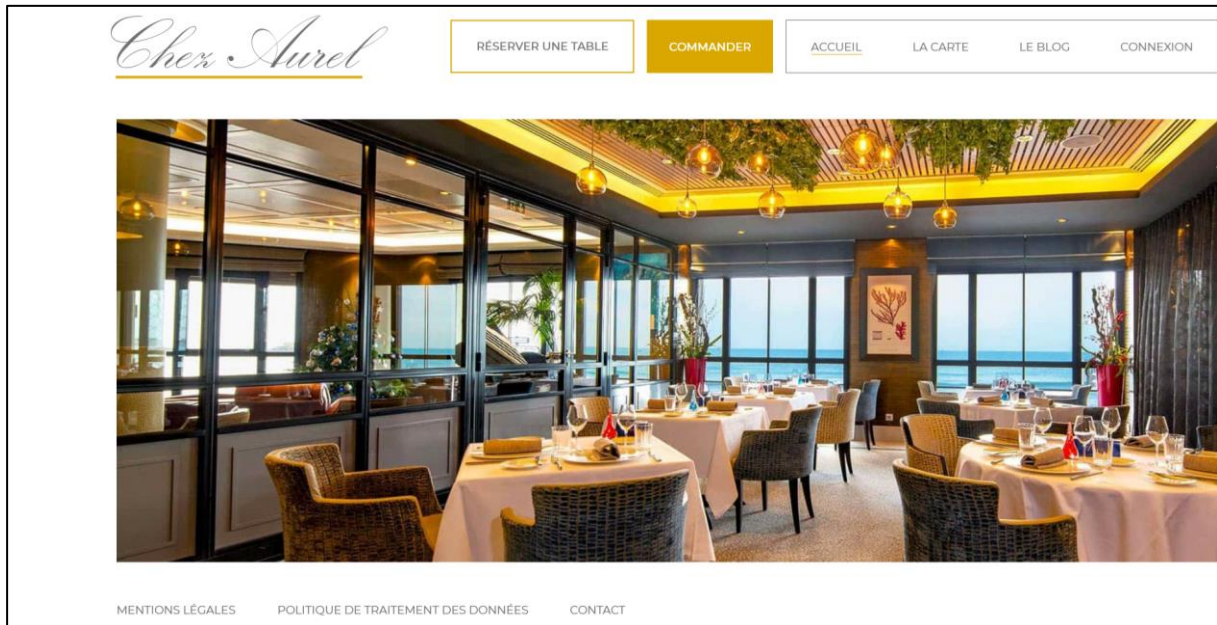
CDA - 04 Mai 2020 au 24 Septembre 2021

<b>1. VUES</b>	<b>2</b>
1.1 HOME	2
1.2 CONNEXION	2
1.3 LA CARTE	3
1.4 LE BLOG	3
1.5 ARTICLE DE BLOG	4
1.6 COMMANDER	4
1.7 MENTIONS LEGALES	5
1.8 POLITIQUE DE TRAITEMENT DES DONNEES	5
1.9 PAGE DE CONTACT	6
1.10RESERVATION DE TABLE	6
<b>2. LES UTILISATEURS</b>	<b>7</b>

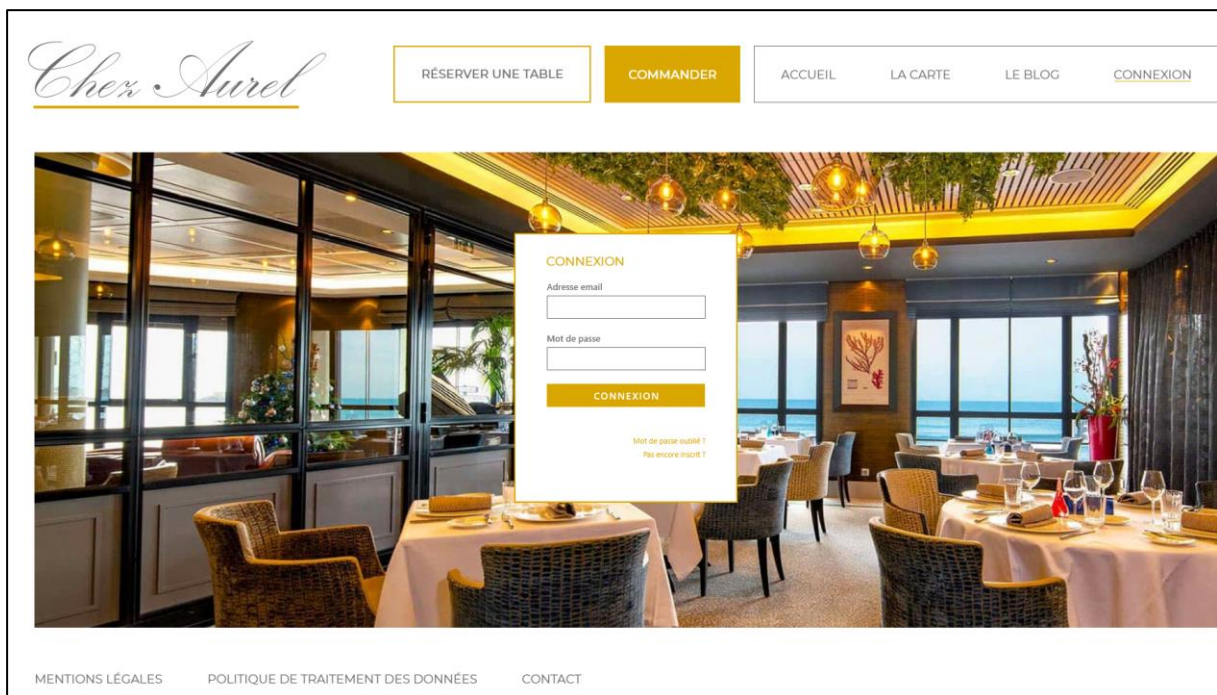
# 1. VUES

Dans un premier temps, nous réaliserons toutes les vues en HTML5 et CSS3. Les vues seront responsives. Les vues exposées ci-dessous sont celles d'un utilisateur non-connecté.

## 1.1 HOME

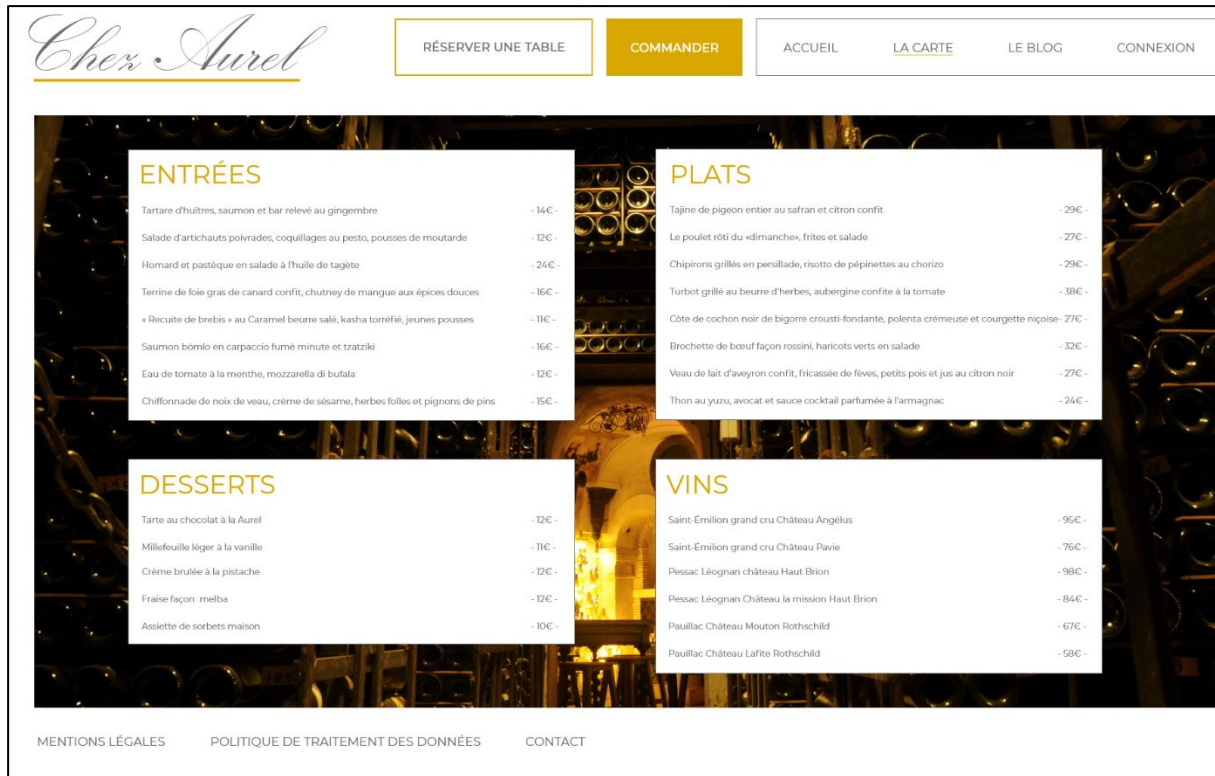


## 1.2 CONNEXION

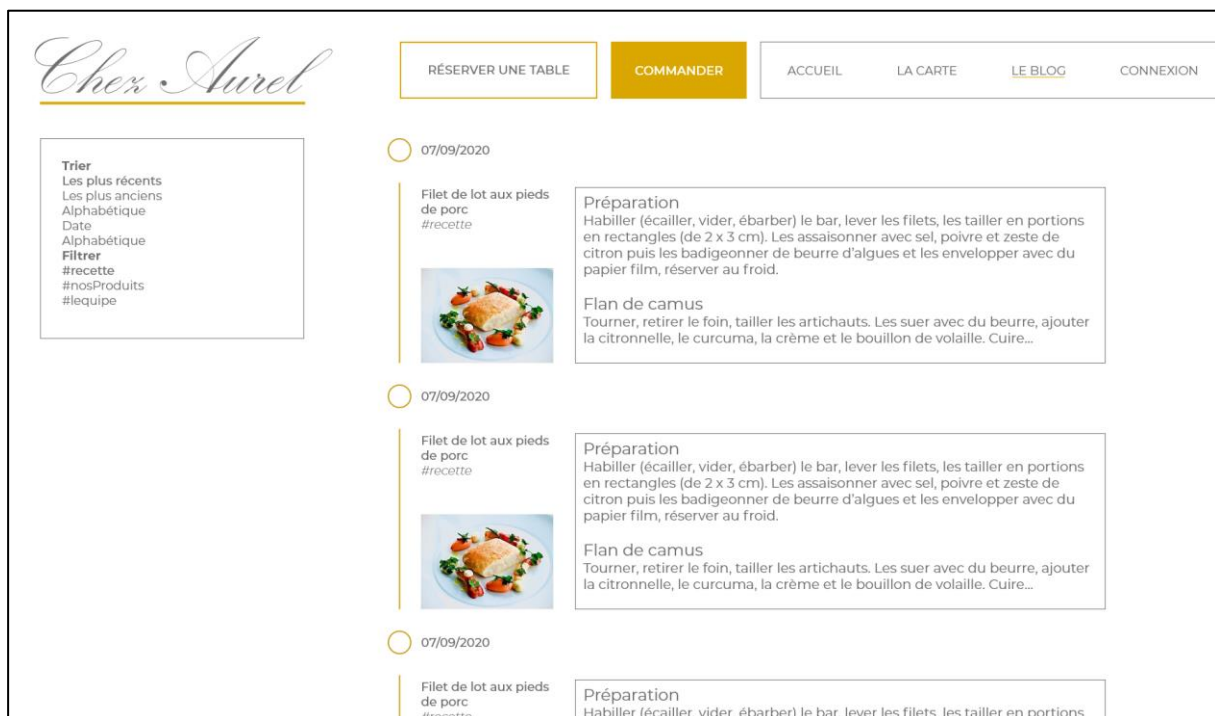





### 1.3 LA CARTE



### 1.4 LE BLOG



## 1.5 ARTICLE DE BLOG



[RÉSERVER UNE TABLE](#)
[COMMANDER](#)

[ACCUEIL](#)
[LA CARTE](#)
[LE BLOG](#)
[CONNEXION](#)

**Ingrédients (4 personnes)**

1 Bar sauvage (de 3 kg)  
 QS Sel, poivre, beurre, huile d'olive  
 1 Zeste de citron  
 20 g Beurre d'algues

**Flan de camus**


4 Artichauts (camus)  
 10 Bâtons de citronnelle  
 10 g Racine de curcuma  
 250 g Crème liquide  
 250 g Bouillon de volaille  
 12 g Agar-agar

**Gelée de crevettes grises**

500 g Crevettes grises  
 2 g Ail  
 1 Oignon  
 1 Echalote  
 20 g Gingembre frais  
 1 Zeste d'orange  
 10 g Nari  
 3 g Agar-agar

**FILET DE LOT AUX PIEDS DE PORC**

*#recette*  
 07/09/2020




**Préparation**  
 Habiller (écailler, vider, ébarber) le bar, lever les filets, les tailler en portions en rectangles (de 2 x 3 cm). Les assaisonner avec sel, poivre et zeste de citron puis les badigeonner de beurre d'algues et les envelopper avec du papier film, réserver au froid.

**Flan de camus**  
 Tourner, retirer le foin, tailler les artichauts. Les suer avec du beurre, ajouter la citronnelle, le curcuma, la crème et le bouillon de volaille. Cuire le tout pendant 20 minutes environ à ébullition, mixer finement à l'aide d'un mixeur plongeant et passer au tamis. Ajouter l'agar-agar, porter à ébullition et laisser frémir pendant 10 secondes environ, assaisonner et mouler dans un cadre (de 8 x 8 x 1 cm). Bloquer au froid.

**Gelée de crevettes grises**  
 Décortiquer les crevettes grises. Saisir les carapaces des crevettes avec de l'huile d'olive et à feu vif, ajouter la garniture aromatique puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Cuire le tout pendant 20 minutes environ à ébullition. Passer la nage, ajouter la nori et laisser infuser pendant 10 minutes environ, filtrer et ajouter l'agar-agar, porter à ébullition et laisser frémir pendant 10 secondes environ. Mouler dans des moules demi-sphériques de 2 cm de diamètre, ajouter les crevettes et bloquer au froid.

**Sauce**  
 Réduire une partie de la nage et monter au beurre.

## 1.6 COMMANDER



[RÉSERVER UNE TABLE](#)
[COMMANDER](#)

[ACCUEIL](#)
[LA CARTE](#)
[LE BLOG](#)
[CONNEXION](#)

**ENTRÉES**

Tartare d'huitres, saumon et bar relevé au gingembre	- 14€ -	1
Salade d'artichauts poivrades, coquillages au pesto, pousses de moutarde	- 12€ -	
Homard et pastèque en salade à l'huile de tagète	- 24€ -	
Terrine de foie gras de canard confit, chutney de mangue aux épices douces	- 16€ -	
« Recuite de brebis » au Caramel beurre salé, kasha torréfié, jeunes pousses	- 11€ -	
Saumon bômlo en carpaccio fumé minute et tzatziki	- 16€ -	
Eau de tomate à la menthe, mozzarella di bufala	- 12€ -	
Chiffonnade de noix de veau, crème de sésame, herbes folles et pignons de pins	- 15€ -	


**PLATS**

Tajine de pigeon entier au safran et citron confit	- 29€ -	
Le poulet rôti du «dimanche», frites et salade	- 27€ -	
Chipirons grillés en persillade, risotto de pépinettes au chorizo	- 29€ -	
Turbot grillé au beurre d'herbes, aubergine confite à la tomate	- 38€ -	
Côte de cochon noir de bigorre crousti-fondante, polenta crémeuse et courgette niçoise	- 27€ -	
Brochette de bœuf façon rossini, haricots verts en salade	- 32€ -	
Veau de lait d'aveyron confit, fricassée de fèves, petits pois et jus au citron noir	- 27€ -	

**PANIER**

<b>ENTRÉE</b>		
Tartare d'huitres, saumon et bar relevé au gingembre	1	14,00€
<b>PLAT</b>		
Côte de cochon noir de bigorre crousti-fondante, polenta crémeuse et courgette niçoise	2	54,00€
Frais de livraison		3,50€
<b>Prochaine étape : paiement</b>		<b>TOTAL : 17,50€</b>

## 1.7 MENTIONS LEGALES



RÉSERVER UNE TABLE
COMMANDER

ACCUEIL
LA CARTE
LE BLOG
CONNEXION

### MENTIONS LÉGALES

Mentions Légales & Conditions Générales d'Utilisation

Chez Aurel

Applicables au 15 juin 2018

**Identification**

1.1 Le présent site internet, accessible à partir des adresses [www.chez-aurel.com](http://www.chez-aurel.com) (ci-après le « Site ») est édité par la société Chez Aurel, société par actions simplifiée au capital de 4.573.471 euros, dont le siège social est situé 15-17, quai de la Tournelle 75005 Paris, immatriculée au Registre du commerce et des sociétés de la ville de Paris sous le numéro 349 610 006, TVA intracommunautaire : FR 70349610006.

1.2 Le Directeur de la publication du Site est Monsieur Aurélien Dessaimaure, en sa qualité de Président.

1.3 Le Site a été conçu et réalisé par 2 fous dans un appartement. L'hébergeur du Site est assuré par la société OVH, SAS au capital de 10 069 020 €, RCS Lille Métropole 424 761 419 00045, Siège social : 2 rue Kellermann, 59100 Roubaix, France.

1.4 L'Utilisateur peut joindre Chez Aurel pour toute question relative au Site ou tout produit ou service présentés sur le site en écrivant un email à l'adresse « [contact@chez-aurel.com](mailto:contact@chez-aurel.com) » ou par téléphone : +33 (0)1 43 54 23 31.

**Informations générales**

2.1 L'accès au Site, son utilisation et son contenu sont soumis aux présentes Conditions Générales d'Utilisation. Tout accès et poursuite de la navigation sur le Site entraîne l'acceptation expresse et sans réserve de l'ensemble des présentes Conditions Générales d'Utilisation par la personne utilisant le Site (ci-après l'« Utilisateur »).

## 1.8 POLITIQUE DE TRAITEMENT DES DONNEES



RÉSERVER UNE TABLE
COMMANDER

ACCUEIL
LA CARTE
LE BLOG
CONNEXION

### POLITIQUE DE TRAITEMENT DES DONNÉES

Mentions Légales & Conditions Générales d'Utilisation

Chez Aurel

Applicables au 15 juin 2018

**Données personnelles**

La présente politique de traitement des données à caractère personnel détaille la politique de la société Chez Aurel, société par actions simplifiée au capital de 4.573.471 euros, dont le siège social est situé 15-17, quai de la Tournelle 75005 Paris, immatriculée au Registre du commerce et des sociétés de la ville de Paris sous le numéro 349 610 006, TVA intracommunautaire : FR 70349610006, représentée par son Monsieur André Terrail, en sa qualité de Président (ci-après « Chez Aurel »), en matière de données personnelles pour les données personnelles.

La présente politique de traitement des données à caractère personnel s'applique à toutes les données et informations que vous transmettez à Chez Aurel de quelque manière que ce soit ou recueillies par elle, notamment en navigant sur les sites internet accessibles à l'adresse « [www.tourdagent.com](http://www.tourdagent.com) », dans le formulaire de réservation, de création de compte, de l'inscription à une newsletter, ou dans les formulaires de commande.

Les données collectées par Chez Aurel comportent des données à caractère personnel et, notamment :

- civilité
- nom
- prénom
- adresse postale (rue, code postal, ville, pays)
- email
- téléphone

toutes informations, données ou contenus fournis ou générés par vous lors de l'utilisation du Site (ex : adresse IP, données de connexions et données de navigation, historiques de commandes), de l'implémentation de tout formulaire en ligne, notamment celui du contact du support.

Ces données font l'objet d'un traitement automatisé et sont enregistrées dans le système d'information et la base de données de Chez Aurel.

Les informations requises dans les formulaires signalées par un astérisque sont nécessaires à la finalisation de votre demande.

## 1.9 PAGE DE CONTACT

**Chez Aurel**

RÉSERVER UNE TABLE COMMANDER ACCUEIL LA CARTE LE BLOG CONNEXION

**CONTACT**

Tel: 05 56 33 33 33  
Email : [cheh@aurel.com](mailto:cheh@aurel.com)

Adresse :  
12 Place Paul et Jean Paul Artois, 33 300 Bordeaux

Horaires :  
Tous les jours de 7h à 12h et de 13h à 20h

Tram :  
Ligne A - Chartrons

Adresse email:  Nom:  Prénom:

Objet:

Votre message:

## 1.10 RESERVATION DE TABLE

**Chez Aurel**

RÉSERVER UNE TABLE COMMANDER ACCUEIL LA CARTE LE BLOG CONNEXION

**RÉSERVATION**

Date:  Heure:

Nombre de personnes:

Nom:  Prénom:

Email:  Téléphone:

Consignes particulières:

RÉSERVER

MENTIONS LÉGALES POLITIQUE DE TRAITEMENT DES DONNÉES CONTACT

## 2. LES UTILISATEURS

Le site disposera donc de 5 types d'utilisateurs :

- Un type utilisateur non connecté
- Un type utilisateur connecté
- Un type chauffeur
- Un type restaurateur
- Un type admin