

Restaurant - brief contenu

Nom du restaurant : Chez Mauricette

Type de nourriture : Cuisine familiale, saine, cantine healthy, bonne franquette.

Thème visuel : clair, épuré, couleur principales blanc, marron (#594A47) et rose pâle.

Texte en noir

Titre en marron à tester

Header (sur toutes les pages)

- Petit logo à gauche de l'écran
- Menu déroulant à droite de l'écran : icône de menu déroulant sur laquelle cliquer. Les onglets dans le menu : Accueil, Menu, Images, Nos restaurants, Nous contacter.

Footer (sur toutes les pages)

- Logo simplifié, centré dans le footer.
- Barre des Réseaux sociaux : Logo et redirection vers Facebook, Instagram + icône d'enveloppe qui renvoie à la page Contacts.
- Répétition du menu dans le footer ?
- Mentions légales, CGU, Chartes données personnelles

Page Welcome = Accueil

Consigne : page with one Jumbotron and two panels to sow news (promo, events, etc...).

1. Header

2. Gros Logo du restaurant

3. Jumbotron adapté Bootstrap5

Texte :

Chez Mauricette, on ne lésine par sur la qualité de notre nourriture.

*Vous savez ce que vous mangez,
nous savons que vous aimez savoir ce que vous mangez,
et nous aimons savoir que vous aimiez savoir ce que vous mangez...*

Alors convaincus ? On vous voit quand ?

Bouton :
Réserver une table

Le bouton renvoie vers la page Contacts.

4. Panel Actualités

Deux actualités mises en avant. Chaque actualité est accompagné d'une image pour l'illustrer.

Titre:
NOS ACTUALITÉS

Texte première actualité :

Nos restaurants restent ouverts en take-away ! Nous ne pouvons plus vous accueillir pour le moment, mais nous mettons tout notre coeur à vous préparer des bons petits plats à ramener à la maison. Commandez par téléphone ou via notre formulaire de contact !

(Lien vers la page contact sur formulaire de contact)

Image première actualité : <https://unsplash.com/photos/P7-EB3gQuA>
Crédit à mettre dans le README : Photo by [Clem Onojeghuo](#) on [Unsplash](#)

Texte seconde actualité :

Nous avons le plaisir de vous annoncer le retour de la soupe à l'oignon au feu ! Un classique incontournable pour se réchauffer les corps et les coeurs lors des longues soirées d'hiver. La soupe est en-train de mijoter, elle n'attend plus que vous. Et pour découvrir le menu complet de nos restaurants, c'est ici.

(Lien vers la page Menu sur « c'est ici »)

Image seconde actualité : https://unsplash.com/photos/BJet_Z80fv8
Crédit à mettre dans le README : Photo by [Dana DeVolk](#) on [Unsplash](#)

5. Panel Events

Titre

NOS ÉVÉNEMENTS

Texte premier événement :

Mardi 4 février 2020, à 20h

Rendez-vous pour un live cuisine sur notre page Instagram. Nous apprendrons ensemble à faire notre célèbre recette de poulet à la crème, riz brun et quinoa. La liste des courses pour préparer ensemble cette recette se trouve sur notre page Instagram. Pensez à suivre notre page pour plus de surprises !

(Lien vers la page Instagram sur 'page Instagram)

Image du premier événement : <https://unsplash.com/photos/hPbOleRuuaE>

Crédit à mettre dans le README : Photo by [Pel](#) on [Unsplash](#)

Texte second événement :

24 octobre 2020, à 20h30

ÉVÉNEMENT ANNULÉ SUITE AUX ANNONCES DU GOUVERNEMENT

Samedi 24 octobre, c'est soirée pull moche dans nos restaurants ! Réserver votre soirée et venez dîner avec votre pull le plus ignoble. Comme chaque année, dans chacun de nos restaurant ce soir-là, le pull le plus moche se verra récompenser d'un repas gratuit pour 4 personnes. Nous vous attendons encore nombreux cette année !

Image pour le second événement : https://unsplash.com/photos/_JK_Lz-pDMc

Crédit à mettre dans le README : Photo by [Jack Michaud](#) on [Unsplash](#)

6- Footer

Page Menu = Nos menus

1. Header

2. Titre :

NOTRE MENU

Plusieurs formules sont disponibles dans nos restaurants :

Entrée + Plat = 20€

Entrée + Dessert = 25€

Entrée + Plat + Dessert = 30€

3. Trois listes groupées

Entrées

Carpaccio de légumes (pastille végétarien)

Soupe à l'oignon (pastille végétarien)

Salade d'haricots verts, carottes et maïs (pastille végétarien)

Assiette de tartinade (option végétarienne disponible)

Entrée du jour

Plats

Boulettes de boeuf, purée de patates douces

Filet de daurade, poivrons rotis.

Poulet à la crème de soja, riz brun et quinoa

Quiche de légumes de saison, salade verte (pastille végétarien)

Salade de chou kale, quinoa, poivrons, pommes, radis (pastille végétarien)

Plat du jour

Desserts

Fondant au chocolat (pastille végétarien)

Crumble de pommes et fruits rouge (pastille végétarien)
Pain perdu (pastille végétarien)
Glace maison (mangue, chocolat, fraise, vanille, abricot) (pastille végétarien)
Dessert du jour (pastille végétarien)

Pages Pictures = Galerie

3 photos par page

Première page

1. <https://unsplash.com/photos/5xltWMpkN3E>

Photo by [Patrick Schneider](#) on [Unsplash](#)

2. <https://unsplash.com/photos/M-tzZD5z720>

Photo by Jo Sonn on Unsplash

3. <https://unsplash.com/photos/OFismyezPnY>

Photo by Emiliano Vittoriosi on [Unsplash](#)

Deuxième page

1. <https://unsplash.com/photos/hPbOleRuuaE>

Crédit à mettre dans le README : Photo by Pel on Unsplash

2. <https://unsplash.com/photos/hSaNTv0KQkw>

Photo by CHUTTERSNAPE on Unsplash

3. https://unsplash.com/photos/g_V2rt6iG7A

Photo by Siyuan on Unsplash

Troisième page

1. https://unsplash.com/photos/BJet_Z80fv8

Crédit à mettre dans le README : Photo by Dana DeVolk on Unsplash

2. <https://unsplash.com/photos/RtB5lrX-H9c>

Photo by Dilyara Garifullina on Unsplash

3. <https://unsplash.com/photos/gHm50qaMaXc>
Photo by Jennifer Schmidt on Unsplash

Quatrième page

1. <https://unsplash.com/photos/ufs4w3Jn73I>
Photo by Melissa Walker Horn on Unsplash

Page Restaurant = Nos restaurants

1.Header

2. Contenu

Qui sommes-nous ?

Photo : <https://unsplash.com/photos/y0l85D5QKvs>
Crédit : Photo by [Alex Harvey](#) [dŸα™dŸ»A](#) on [Unsplash](#)

Mauricette adore cuisiner et elle le fait bien !

Alors plutôt que de ne mettre ses talents de cuisinière qu'au service de sa famille, Mauricette s'est lancé le défi en 2007 de conquérir la Belgique avec ses petits plats.

14 ans après, le défi est relevé avec pas moins de 4 restaurants.

Comme quoi, il n'est jamais trop tard pour réaliser ses rêves !

Où nous trouver ?

Chez Mauricette - Bruxelles

Cantersteen 10,
1000 Bruxelles

Lundi	Fermé
Mardi	12:00-14:00, 19:00-22:00

Mercredi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Jeudi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Vendredi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Samedi	11:30-15:00, 19:00-23:00
Dimanche	11:30-15:00

Chez Mauricette - Charleroi

Square des Martyrs,
11 c/o A6K,
6000 Charleroi

Lundi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Mardi	Fermé
Mercredi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Jeudi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Vendredi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Samedi	11:30-15:00, 19:00-23:00
Dimanche	Fermé

Chez Mauricette - Liège

Rue de Mulhouse 36,
4020 Liège

Lundi	Fermé
Mardi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Mercredi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Jeudi	12:00-14:00, 19:00-22:00

Vendredi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Samedi	11:30-15:00, 19:00-23:00
Dimanche	11:30-15:00

Chez Mauricette - Gand

Kon Astridlaan, 185
9000 Gand

Lundi	Fermé
Mardi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Mercredi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Jeudi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Vendredi	12:00-14:00, 19:00-22:00
Samedi	11:30-15:00, 19:00-23:00
Dimanche	Fermé

Map des restaurants

3. Footer

Page Contact = Nous contacter

1. Header

2. Contenu

Formulaire de contacts

Nous contacter

Nom

Prénom

Email

L'objet de votre message :

Réserver une table, Une question sur le restaurant, Privatisation, Commander, Autre
Espace pour message

Bouton Envoyer

Note : veuillez remplir les champs marqués d'un *

3. Footer