

Brief Client et objectif

Contexte

Un restaurateur de la côte souhaite changer son site web ainsi que son positionnement. Pour cela, il fait appel à une agence web. Au programme :

- Changement de nom de l'entreprise.
- Changement total d'ambiance à l'intérieur du restaurant.
- Changement de positionnement commercial
- Création d'un site web one-page à l'image de cette nouvelle entité.

Changement de nom de l'entreprise

L'agence définit le nom de l'entreprise (Crème) et crée un nouveau logo. Il sera fourni dans le dossier ressource du projet.

Changement d'ambiance à l'intérieur du restaurant

Le client a pour objectif de continuer à attirer les touristes, mais souhaite développer sa clientèle hors saison. Pour cela, il opte pour un positionnement plus atypique et, passionné de littérature, oriente la décoration et l'ambiance vers ce thème. Une décoratrice se charge de cette nouvelle décoration et vous fera parvenir quelques éléments graphiques.

Changement de positionnement commercial

Votre client vous explique qu'il veut un site clair, one-page, avec toutes les informations accessibles facilement. Il veut intégrer un encart où il sera possible de réserver une table et un espace d'affichage du menu. L'ensemble se veut élégant et simple.

Contenu du site one-page

Couleurs :

#c6a989

#12769b

Horaires	lundi 12:00–14:30 / 19:00–21:00 mardi Fermeture hebdomadaire mercredi Fermeture hebdomadaire jeudi 12:00–14:30 / 19:00–21:00 vendredi 12:00–14:30 samedi 12:00–15:00 / 19:00–21:30 dimanche 12:00–18:00 / 19:00–21:00
----------	---

Menu Galettes	<p>Galette 1 : Noix de Saint-Jacques de la baie de St-Brieuc snackées, beurre d'agrumes aux échalotes, fondue de poireaux – 15,90 €</p> <p>Galette 2 : Andouille de Guémené grillée, pommes fruits et oignons rissolés flambés au Calvados, salade, sauce moutarde – 14,90 €</p> <p>Galette 3 : Reblochon, pommes de terre rissolées, jambon de pays, oignons, salade, sauce moutarde – 12,90 €</p> <p>Galette 4 : Saucisse de la ferme des Aubriais grillée, pommes fruits rissolées, caramel maison, salade – 11,90 €</p> <p>Galette 5 : Saumon fumé, crème fromage chèvre frais, échalotes, ciboulette, boule de sorbet roquette – 13,90 €</p> <p>Galette 6 : Fromage de chèvre, miel de sarrasin, pommes fruits, poitrine fumée, salade – 11,90 €</p> <p>Galette 7 : Oeuf, fondue de poireaux, oignons, champignons, salade – 12,00 €</p> <p>Galette 8 : Poitrine, oeuf, emmental râpé, oignons, champignons – 10,50 €</p> <p>Galette 9 : Jambon, oeuf, emmental râpé – 7,80 €</p> <p>Galette beurre – 3,50 €</p>
---------------	---

Menu Crêpes	<p>Crêpe 1: Pommes rissolées, glace vanille, sauce caramel au beurre salé maison – 7,90 €</p> <p>Crêpe 2 : Glace marbrée vanille caramel salé, chantilly maison, sauce caramel au beurre salé maison – 7,90 €</p> <p>Crêpe 3 : Frangipane maison, sorbet poire, chantilly maison, sauce chocolat maison – 8,70 €</p> <p>Crêpe 4 : Banane, glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, chantilly maison, sauce chocolat maison – 9,50 €</p> <p>Beurre Sucre – 3,50 €</p> <p>Citron miel de sarrasin – 4,90 €</p>
-------------	---

	Chocolat maison – 5,00 €
	Caramel au beurre salé maison – 5,00 €
	Pâte à tartiner – 5,10 €
	Banane chocolat maison – 6,50 €
	Pommes Caramel au beurre salé maison – 6,50 €
	Flambée (Grand Marnier, Calvados) – 7,00 €

Nos engagements :

- Cuisine maison
- Crêpes et galettes confectionnées à la demande
- Galettes à base de farine de blé noir agri-écologique (cultivée en Pays de Rance)
- Crêpes à base de farine de froment biologique bretonne
- Glaces artisanales
- Sélection de produits locaux
- Sélection de cidres, bières et vins biologiques

Texte de présentation entreprise :

Crème est une version aboutie du « bar, bibliothèque, crêperie » que nous avons imaginé 25 ans plus tôt : une crêperie à notre image sur la côte, un endroit propice à la rêverie où le temps, pour une fois, suspend son vol pour vous laisser profiter de l'instant.

Crème fait rimer qualité et gourmandise pour une balade sucrée salée au pays du sarrasin. Nous recherchons des produits de qualité, privilégions les circuits courts et proposons une sélection de cidres, bières et vins biologiques, pour vous faire découvrir une cuisine préparée avec cœur.

Au détour d'une promenade en famille ou entre amis sur la côte, Crème est l'étape à ne pas manquer pour une pause déjeuner conviviale, un goûter gourmand ou un dîner chaleureux.

Texte de présentation équipe :

L'aventure a commencé il y a 45 ans.

Nous ne le savions pas encore, mais à la fin de cette journée de septembre 1977, à l'école maternelle d'une petite commune de la région, nous venions d'écrire la première page d'une grande histoire d'amitié.

Depuis, nous en avons noirci quelques dizaines, sous d'autres latitudes, pour nous retrouver quelques années plus tard dans notre belle région et y écrire un nouveau chapitre.

Notre passion pour les livres, les voyages, la cuisine authentique et les produits de qualité nous a donné l'envie de créer un lieu accueillant et décontracté, où la gastronomie bretonne, la littérature et l'envie d'évasion se répondent.

Autre :

Prévoir un espace pour 6 partenaires (nom . ville . département)

Prévoir un encart de 600 x 600 px pour insérer un module de réservation