



PRINCIPES GRAPHIQUES  
OP50-51  
**UN NOËL DE CHEF**



# Les titres



## LE FOIE GRAS

Solorehent, non pellaborem re maio doluptio. Idis cone re eribus et debis conserum et qui qui demodit et utate. Sus serfere hendam apiente ctusda quia doluptat incid erum quam a volorehenda est et exceati bla que et quatemp orpore rem re santemod quatur? Minctiosam, con pre conem esed eiustruptae.

La typo Bebas neues Pro, Book pour les articles et petits mots de liaisons, Bold pour les mots principaux. Taille 40,5 pt  
Allonger l'encart selon la longueur du titre.

La typo des textes Futura std medium condensed. Taille 8 pt

## Exemples



## Les bulles prix et mécanique promo



Conserver les tailles et le graphisme habituels.

Seules les couleurs changent :

- les mécaniques sont en rouge, sauf sur aplat rouge, elles sont en blancs.
- Les prix sont en dorés. Si mécanique promo et prix à étages, les étages du dessus sont en rouge et le prix final en doré.
- Sur fond rouge, les étages sont sur fond blanc, typo rouge.
- Pour la fidélité, conserver les couleurs habituelles.
- les libellés sont en noirs, sauf sur fond de couleur ou dense, en blanc.

# Les encarts



## LA RECETTE *de chef*

### Souris d'agneau confite au thym et romarin

- 6 souris d'agneau
- 3 brins de thym
- 3 brins de romarin
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 500ml de bouillon de légumes
- 1 c. à s. de miel
- 3 c. à s. de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

1. Salez et poivrez les souris et faites-les dorer de chaque côté dans une poêle huilée puis ajoutez le thym et le romarin ainsi que les gousses d'ail et remuez.
2. Mouillez avec les 500ml de bouillon, portez à ébullition puis laissez cuire à couvert pendant 1h30 à feu doux en pensant à tourner et arroser régulièrement les souris pendant la cuisson.
3. Au bout d'1h30, retirez les souris de la cocotte et posez-la sur le feu afin de réduire le jus d'1/3. Récupérez les aux cuits et écrasez la chair d'ail.
4. Passez le jus de la cocotte au chinois et incorporez l'ail écrasé puis réservez.
5. Remettez les souris dans la cocotte et versez le miel dessus puis remuez.
6. Laissez-les caraméliser quelques minutes à feu doux, déglacez-les avec les 3 cuillères de vinaigre balsamique puis mouillez-les avec la sauce filtrée.
7. Laissez réduire à découvert une dizaine de minutes le temps que la sauce devienne légèrement sirupeuse puis servez-les.



Encart recette : Vient se positionner sur la grille.

Vient se positionner sur la grille.  
Le nom de la recette est en Bodoni 72, corps 13.  
Toujours positionné dans son cadré rouge.

Futura std Medium condensed, corps 8pt.

Futura std Medium condensed, corps 8pt.



Encart Accord mets-vins :  
vient se positionner sur  
une case de la grille

## L'IDÉE MENU *du chef* à - de 10€ par personne

### Entrée

BLOC DE FOIE GRAS DU SUD-OUEST (P5) 2,17€ la part

SAUMON FUMÉ CORA DE NORVÈGE (P20) 1,40€ la tranche

### Plat

CREVETTES CURRY COCO (P2) 4€ la part

DEMI-BAGUETTE (P13) 0,44 € la part de 110g

### Dessert

BÛCHE GLACÉE CORA (P27) 0,39€ la part

— Total : 8,40€ pour 1 personne —

Encart idée menu du chef :  
vient se positionner sur une  
case de la grille

Bebas neue pro regular, corps 8pt



Encart conseil du pro :  
vient se positionner sur  
une case de la grille

Solorehent, non pellaborem re maio  
doluptio. Idis cone re eribus et debis  
conserum et qui qui demodit et utate.  
Sus serfere hendam apiente ctusda quia  
doluptat incid erum quam a valorehenda  
est et exceati bla que et quatemp orpore  
rem re santemod quatur? Minciosam, con  
pre conem esed eiustruplae. Sus serfere  
hendam apiente ctusda quia Minciosam.

Futura std Medium condensed,  
corps 8pt.

