

JÉRÔME / ROMAND
graphiste & webdesigner



Hello!

PORTFOLIO / 2015

DIGIWIX

Mise au point de l'identité visuelle du projet Digiwix.

Création du site internet pour de la sous-traitance digitale.



Tel: 02 51 57 15 45 Mail: contact@digiwix.com Créer un compte Se connecter

digiwix Sous-traitant digital 100% MADE IN FRANCE !

ACCUEIL CONCEPT NOS SERVICES CONTACT

DÉVELOPPEMENT

Nous développons des applications web mobile, windows... pour répondre aux demandes spécifiques de vos clients.

COMMANDER

- Création Web Intégration Web Infographie Développement

*** ILS NOUS FONT CONFIANCE ***
pourquoi pas vous ?



Plan de Site
Accueil
L'agence
Savoir-faire
S'abonner
Contact

Nous Contactez
02.51.57.15.45
contact@digiwix.com

Sous-traitants digital
en création de site internet intégration
web / développement /
création graphique / infographie

digiwix

Digiwix © 2014. Tous droits réservés.

Tel: 02 51 57 15 45 Mail: contact@digiwix.com Créer un compte Se connecter

digiwix Sous-traitant digital 100% MADE IN FRANCE !

ACCUEIL CONCEPT NOS SERVICES CONTACT

> Intégration Web

Nous découpons et intégrons vos fichiers graphiques vers un site clé en main.

COMMANDER

> Notre prestation

Transformer une maquette graphique en un site internet, demande des compétences techniques et une logique de composition de pages web.

Notre équipe se charge de découper vos fichiers graphiques PSD, et de créer les pages web correspondantes afin d'y intégrer les images découpées et les textes. Nous vous livrons un site prêt à mettre en ligne, qu'il soit en HTML/CSS ou en format Template CMS. Nous pouvons aussi nous charger de la mise en ligne.

Nous garantissons un code de qualité et optimisé, respectant les normes du web.

> Savoir-faire

➤ PSD vers HTML/CSS

➤ PSD vers Wordpress

➤ PSD vers Drupal

➤ PSD vers Prestashop

➤ PSD vers Magento

➤ PSD vers Joomla

> Garanties

+ Un code html/css valide W3C

+ Un site entièrement codé à la main

+ Un code optimisé SEO

COMMANDER MAINTENANT

Plan de Site
Accueil
L'agence
Savoir-faire
S'abonner
Contact

Nous Contactez
02 51 57 15 45
contact@digiwix.com

Sous-traitants digital
en création de site internet intégration
web / développement /
création graphique / infographie

digiwix

Digiwix © 2014. Tous droits réservés.

Tel: 02 51 57 15 45 Mail: contact@digiwix.com Créer un compte Se connecter

digiwix Sous-traitant digital 100% MADE IN FRANCE !

ACCUEIL CONCEPT NOS SERVICES CONTACT

Nous sommes à l'écoute de votre projet.

Contactez Nous

➤ DIGIWIX
2 rue de l'Église
85000 LES HERBIERS
02 51 57 15 45
contact@digiwix.com

Nom Prénom
 E-mail Téléphone
 Objet
 Votre Message

ENVOYER

Plan de Site
Accueil
L'agence
Savoir-faire
S'abonner
Contact

Nous Contactez
02 51 57 15 45
contact@digiwix.com

Sous-traitants digital
en création de site internet intégration
web / développement /
création graphique / infographie

digiwix

Digiwix © 2014. Tous droits réservés.

DIGIWIX

Création des plaquettes destinées aux agences de communication ou revendeurs informatiques.



Sous-traitant digital
100% made in France!

Création Web

Nous créons les sites internet de vos clients, de A à Z, pour un rendu graphique de qualité.





Sous-traitant digital
100% made in France!

Développement

Nous développons des applications web, mobile, windows, ... pour répondre aux demandes spécifiques de vos clients.



Notre prestation

Forts de notre expérience, nous mettons notre savoir-faire à votre disposition pour la création des sites internet de vos clients.

Site vitrine ou boutique en ligne, nous nous chargeons de la **création complète du site**.
Notre **maîtrise technique** et notre **créativité graphique** vous garantissent de très bons résultats.

Nous veillons à ce que le graphisme et le contenu correspondent à l'activité et aux **besoins de vos clients**, tout en vous conseillant sur les possibilités offertes.

Nous garantissons un **code de qualité et optimisé**, respectant les normes du web.

Savoir-faire

- HTML/CSS
- WordPress
- Drupal
- Prestashop
- Magento
- Joomla

Garanties

- + Un code html / css valide W3C
- + Un site entièrement codé à la main
- + Un code optimisé SEO

Notre prestation

En périphérie d'un projet de site internet ou de supports de communication, vos clients peuvent émettre un besoin concernant la création d'une **application spécifique**, qui requiert **des connaissances en développement** non maîtrisées au sein de votre équipe.

Forts de **nos compétences techniques**, nous mettons **notre savoir-faire** et **nos expériences métiers** à votre disposition pour l'élaboration de solutions à destination de vos clients.

Application web liée ou non à un site internet ou un système d'information existant, application mobile, intranet, application windows, ... etc, nous sommes à votre disposition pour vous accompagner sur la **phase d'analyse** afin de répondre aux **demandes spécifiques de vos clients**.

Savoir-faire

- C# / PHP -> CSharp / PHP
- JS -> JQuery / Javascript
- NET -> Microsoft.net
- SQL Server / MySQL -> SQL Server / MySQL
- FX -> Adobe Flex
- Sharepoint 2010 -> Microsoft Sharepoint

> Infographie

Nous mettons notre créativité graphique à votre disposition pour la réalisation d'illustrations, de supports de communication et maquettes web.



> Notre prestation

Dessin, logo, carte de visite, catalogues, ... etc, notre équipe d'infographistes prend en charge et vous propose des créations graphiques en réponse aux demandes de vos clients.

Nous pouvons aussi réaliser l'impression des supports souhaités.

> Savoir-faire

 > Adobe Photoshop

 > Adobe In Design

 > Adobe Illustrator

> Une demande concernant notre formule ou un projet ? N'hésitez pas à nous contacter <

> Intégration Web

Nous découpons et intégrons vos fichiers graphiques vers un site clé en main.



> Notre prestation

Transformer une maquette graphique en un site internet, demande des compétences techniques et une logique de composition de pages web.

Notre équipe se charge de découper vos fichiers graphiques PSD, et de créer les pages web correspondantes afin d'y intégrer les images découpées et les textes. Nous vous livrons un site prêt à mettre en ligne, qu'il soit en HTML/CSS ou en format Template CMS. Nous pouvons aussi nous charger de la mise en ligne.

Nous garantissons un code de qualité et optimisé, respectant les normes du web.

> Savoir-faire

 > PSD vers HTML/CSS

 > PSD vers WordPress

 > PSD vers Drupal

 > PSD vers Prestashop

 > PSD vers Magento

 > PSD vers Joomla

> Garanties

+ > Un code html / css valide W3C

+ > Un site entièrement codé à la main

+ > Un code optimisé SEO

> Une demande concernant notre formule ou un projet ? N'hésitez pas à nous contacter <



618 MATCHS EN D1 ET L1

77 MATCHS DE COUPE D'EUROPE

11 MATCHS EN ÉQUIPE DE FRANCE

PREMIER MATCH BASTIA - NANTES 0 - 0
Le 2 Octobre 1996

DERNIER MATCH BASTIA - NANTES 0 - 0
Le 17 Mai 2014

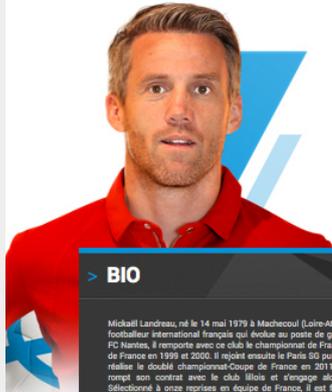


MICKAËL LANDREAU

Refonte du site internet , à l'occasion de la reconversion dans les médias du sportif de haut niveau.

Il était nécessaire de retrouver tous les éléments de l'ancienne version, mais en le passant sur le CMS wordpress et en version responsive.

Visitez le site: www.mickaël-landreau.fr



MICKAËL LANDREAU

BIO

Mickaël Landreau, né le 14 mai 1979 à Machecoul (Loire-Atlantique, France), est un footballeur international français qui évolue au poste de gardien de but. Formé au FC Nantes, il remporte avec ce club le championnat de France en 2001 et la Coupe de France en 1999 et 2000. Il rejoint ensuite le Paris SG puis le Lille OSC avec qui il réalise le doublé championnat-Coupe de France en 2011. En décembre 2012, il rompt son contrat avec le club lillois et s'engage alors avec le SC Bastia. Sélectionné à onze reprises en équipe de France, il est finaliste de la Coupe du monde en 2006 et gagne à deux reprises la Coupe des confédérations en 2001 et 2003. Il détient le record du nombre de matchs disputés en Ligue 1 avec 618 matchs joués.

- 1979-1984 : ENFANCE, LES PREMIERS PAS +
- 1985-1992 : ETOILE ARTHONNAISE - UN MODÈLE +
- 1992-1993 : SAINT SEBASTIEN - LA TRANSITION +
- 1996-1997 : DÉCOUVERTE SENSATIONNELLE DE L'ÉLITE +
- 1997-1998 : UN APPRENTISSAGE DIFFICILE +
- 1998-1999 : DES RESPONSABILITÉS ACCRUES +
- 1999-2000 : LA SAISON DES EXTRÊMES +
- 2000-2001 : UN PREMIER ABOUTISSEMENT +
- 2001-2002 : LA SAISON DES PARADOXES +
- 2002-2003 : MA SAISON LA PLUS ACCOMPLIE +
- 2003-2004 : UNE ANNÉE DE MISE À L'ÉPREUVE +
- 2004-2005 : UNE SAISON ÉPROUVANTE +
- 2005-2006 : UNE SAISON CHARNIÈRE +
- 2006-2007 : ARRIVÉE AU PSG +
- 2007-2008 : SAISON DIFFICILE +
- 2008-2009 : DERNIÈRE AU PSG +
- 2009-2010 : ARRIVÉE DANS LE NORD +
- 2010-2011 : UNE SAISON MÉMORABLE +
- 2011-2012 : 3ÈME SAISON +
- 2013-2014 : UN FINAL EN BEAUTÉ +

STATISTIQUES

- Nombre de matchs en D1 et L1: **618**
- Nombre de matchs de Coupe d'Europe: **77**
- Nombre de matchs en équipe de France:
 - Espoirs: **43** - A': **2** - A: **11**
- Premier match: Bastia - Nantes 0 - 0 Bastia, le 02 Octobre 1996
- Dernier match: Bastia - Nantes 0 - 0 Bastia, le 17 Mai 2014

CLUBS



PALMARÈS

- Champion de France 2001 et 2011
- Coupe de France 1999, 2000, 2011
- Finaliste de la Coupe de France 2008
- Coupe de la ligue 2008
- Finaliste de la coupe de la ligue 2004
- Trophée des champions 1999 et 2001
- Finaliste de la Coupe Gamberella 1996
- Vice-champion du monde 2006
- Coupe des Confédérations 2001 et 2003
- Vice-champion d'Europe Espoirs 2002

BUSINESS

AVEC LA MÊME PASSION

Mickaël a disputé son premier match professionnel sous les couleurs du FC Nantes à 17 ans avant de commencer son aventure parmi l'élite du football tricolore à l'occasion de la Coupe du Monde au Brésil à l'été 2014 à l'âge de 35 ans. 18 saisons dédiées au football, aux entraînements, aux mises au vert, aux déplacements, à la récupération, aux stades de préparation et aux matches.

Professionnel jusqu'au bout des gants tout au long de sa carrière, de Nantes à Bastia, Mickaël a tout donné sur le rectangle vert. Il ne s'est cependant pas contenté d'être l'un des meilleurs gardiens du Championnat de France et un spécialiste des pénalités arrêtées.

Curieux et toujours avide de savoirs, il a sans cesse souhaité enrichir son bagage intellectuel. Même s'il n'a pas pu passer son bac en raison de son activité professionnelle très précocement, Mickaël a mené de front sa carrière de footballeur et la poursuite de ses études.

Avec au final, une brillante réussite dans les deux domaines. A titre d'exemple, en mai 2003, Mickaël décroche à quelques jours d'intervalle la Coupe de France avec les Canaris et le Certificat d'Animateur Senior de Football.

Son parcours, crayon à la main sur les bancs de l'école, inspire également le respect. A l'image du Diplôme d'Université de Gestion des Organisations Sportives obtenu en décembre 2007 à Lyon 1 avec la mention Bien. Ou encore du Master LQPS Entraînement et Optimisation de la Performance Physique, passé avec succès à l'Université Lille 2 en mai 2012.

Durant sa carrière, Mickaël a emporté les titres et les récompenses avec Nantes, le PSG, Lille, Bastia et l'Équipe de France. En parallèle, il s'est même vu un étudiant particulièrement brillant. Et il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Mickaël finalisera en 2015 le Master « Manager-Diagnot » à l'ESCP Paris. En attendant d'autres challenges...

Comme sur sa ligne de but, Mickaël pense vite et bien, à l'œil à tout et essaye toujours d'apercevoir un coup d'avance. Avec toutes ces formations, son souhait était aussi d'anticiper au mieux son après-carrière.

L'heure de son retrait officiel des terrains après un place de quart de finaliste au Mondial brésilien, Mickaël l'a vécu très personnellement. Il avait tout fait pour. Avec ses formations donc et en menant aussi diverses activités orientées « business ». Il a ainsi élargi encore sa palette d'activités et de compétences en investissant dans des sociétés de conseils, de nouvelles technologies et immobilières. L'anticipation, toujours.

Mickaël possède déjà de nombreuses cordes à son arc pour aborder au mieux sa deuxième vie. Travail, rigueur, honnêteté, collectif et plaisir restent ses maîtres mots. Des valeurs qu'il s'attache à véhiculer au quotidien en tant qu'ambassadeur de la marque Kipsta et aussi sur les plateaux de Canal+ dont il est devenu un consultant référent.

DIPLOMES

- Jan 2000 : Attestation de formation aux premiers secours
Brevet européen des premiers secours
- Mars 2000 : Certificat d'Animateur de Football
- Mai 2000 : Certificat d'Animateur Senior de Football
- Septembre 2003 : Brevet d'État d'Éducateur Sportif du 1^{er} degré
Option Football
- Jan 2010 : Brevet d'État d'Éducateur Sportif du 2^{ème} degré
Option Football
- Décembre 2007 : Diplôme d'Université de Gestion des Organisations Sportives à l'Université de Lyon 1
Mention Bien
- Mai 2012 : Master Sciences, Technologies, Santé à l'Université de Lille 2
Mention Sciences et Techniques des activités physiques et sportives
Spécialité Entraînement et optimisation de la performance sportive +



MICKAËL LANDREAU SOUTIEN L'ASSOCIATION GREGORY LEMARCHAL



CANAL+
CONSULTANT SPORTIF

KIPSTA
AMBASSADEUR

GREGORY LEMARCHAL
PARRAIN DE L'ASSOCIATION



PALMARÈS

- 618**
MATCHS EN D1 ET L1
- 77 MATCHS**
DE COUPE D'EUROPE
- 11 MATCHS**
EN ÉQUIPE DE FRANCE
- 1^{er} MATCH**
BASTIA-NANTES 0 - 0
LE 02 OCTOBRE 1996

NEWS



Retour sur les terrains

23/01/2015 Lire plus



Lancement de la campagne

19/01/2015 Lire plus

Dans la vie,
Léo est épiléptique

ARCHIVES SAISON

Avant 1998
 Saison 1998/1999
 Saison 1999/2000
 Saison 2000/2001
 Saison 2001/2002
 Saison 2002/2003
 Saison 2003/2004
 Saison 2004/2005
 Saison 2005/2006
 Saison 2006/2007
 Saison 2007/2008
 Saison 2008/2009
 Saison 2009/2010
 Saison 2010/2011
 Saison 2011/2012
 Saison 2012/2013

STATS

Statistiques par compétition



Statistiques par saison

2013 / 2014 2012 / 2013 2011 / 2012 2010 / 2011 2009 / 2010 2008 / 2009 2007 / 2008 2006 / 2007 2005 / 2006 2004 / 2005
 2003 / 2004 2002 / 2003 2001 / 2002 2000 / 2001 1999 / 2000 1998 / 1999 1997 / 1998 1996 / 1997 avant 1996

Nombre de matchs par compétition

Saison	Club	Ligue 1	Coupe de France	Coupe de la Ligue	Trophée des Champions	Coupes d'Europe	France A	France Espoir	Total
1996/1997	FCNA	29	1	1				2	32
1997/1998		33	2	1		2		2	43
1998/1999		31	6	1				8	46
1999/2000		33	6	1		6		7	53
2000/2001		33	5	4		8	1	8	59
2001/2002		33	1	1		11		13	58
2002/2003		30	1	4			1		41
2003/2004		34	5	4					43
2004/2005		37	3	2			1		43
2005/2006		36	5	2					43
2006/2007	PSG	38	4			10	2		54
2007/2008		38	2	3			6		51
2008/2009		38	2	3		10			53
2009/2010	LOSC	28		2		1			31
2010/2011		28	6	2					36
2011/2012		28	3						31
2012/2013		15							15
2012/2013	SCB	19							19
2013/2014		31	1	1					33
Total		618	51	33		74	11	43	830

Retour aux statistiques

CONTACT

Dès le début je me suis engagé à toujours répondre personnellement à chacun de vos messages.

L'augmentation croissante du nombre de messages ne me permet plus aujourd'hui de répondre à chacun d'entre vous.

C'est très encourageant pour moi d'être soutenu et encouragé.

Vous pouvez désormais me suivre sur twitter @mickalandreau et sur ma page officielle Facebook

Merci à tous !



SUIVEZ-MOI

Retrouvez mon actualité sur les réseaux sociaux:



Mickaël Landreau

En tant que parrain de la campagne Foot et Epilepsie... Je m'associe aujourd'hui à la Journée nationale de l'épilepsie.

4 jours



Mickaël Landreau

19h40 les Spécialistes sur Canal + Sport. Le debrief de Lyon Paris, arrivée d'Ocampos, les belles séries de Guingamp, Caen et Bastia

4 jours



MICKAËL LANDREAU

> BIO

Mickaël Landreau, né le 14 mai 1979 à Machecoul (Loire-Atlantique, France), est un footballeur international français qui évolue au poste de gardien de but. Formé au FC Nantes, il remporte avec ce club le championnat de France en 2001 et la Coupe de France en 1999 et 2000. Il rejoint ensuite le Paris SG puis le Lille OSC avec qui il

> STATISTIQUES

🏆 Nombre de matchs en D1 et L1: **618**

🏆 Nombre de matchs de Coupe d'Europe: **77**

MacBook Air



OUVRARD TRAITEUR

Dépliant trois volets pli roulé.

Il repertorie l'ensemble des menus, amuses-bouches et plats que propose le traiteur.

En charge de la création du site internet, vous pouvez vous rendre sur : www.ouvrard-traiteur.fr



Les Ventes servi avec 2 légumes avec choix de sauce sauce

1 kg langoustines	18,90 €	1 kg crevettes	12,90 €
1 kg homards	22,90 €	1 kg langoustines	18,90 €
1 kg crevettes	12,90 €	1 kg homards	22,90 €
1 kg langoustines	18,90 €	1 kg crevettes	12,90 €
1 kg homards	22,90 €	1 kg langoustines	18,90 €

Mignards

1 kg langoustines	18,90 €	1 kg crevettes	12,90 €
1 kg homards	22,90 €	1 kg langoustines	18,90 €
1 kg crevettes	12,90 €	1 kg homards	22,90 €
1 kg langoustines	18,90 €	1 kg crevettes	12,90 €
1 kg homards	22,90 €	1 kg langoustines	18,90 €

Les Poissons servi avec 2 légumes avec choix et une sauce

1 kg poisson de saison	8,50 €	1 kg poisson de saison	9,80 €
1 kg poisson de saison	8,50 €	1 kg poisson de saison	9,80 €
1 kg poisson de saison	8,50 €	1 kg poisson de saison	9,80 €
1 kg poisson de saison	8,50 €	1 kg poisson de saison	9,80 €
1 kg poisson de saison	8,50 €	1 kg poisson de saison	9,80 €

Les Salades Composées

Salade à 9,80€/kg	9,80 €	Salade à 11,10€/kg	11,10 €
Taboulé	9,80 €	Taboulé	11,10 €
Tomate, mousses	9,80 €	Tomate, mousses	11,10 €
Duo carotte céleri	9,80 €	Duo carotte céleri	11,10 €
Salade aubergine	9,80 €	Salade aubergine	11,10 €

Desserts

Gâteau au choix	3,80 €	Gâteau au choix	3,80 €
Gâteau au choix	3,80 €	Gâteau au choix	3,80 €
Gâteau au choix	3,80 €	Gâteau au choix	3,80 €
Gâteau au choix	3,80 €	Gâteau au choix	3,80 €
Gâteau au choix	3,80 €	Gâteau au choix	3,80 €

Entrées Chaudes

Caviar	12,90 €	Caviar	12,90 €
Foie gras	18,90 €	Foie gras	18,90 €
Langoustines	18,90 €	Langoustines	18,90 €
Crevettes	12,90 €	Crevettes	12,90 €
Homards	22,90 €	Homards	22,90 €



Carte Traiteur
Réceptions - Mariages - Banquets
Séminaires - Cocktails



21 du Puy Lambert
85700 La Flèche
02 51 67 53 05 - 06 73 91 37 91
ouvrandtraiteur@orange.fr

www.ouvrand-traiteur.fr

OUVRARD TRAITEUR

- Ci-contre: newsletter sous forme de coupon à retourner au traiteur.
- Ci-dessous: affichette à l'occasion d'un repas organisé pour le reveillon 2014.



Ouvrard TRAITEUR

Cotillons **Orchestre**

RÉSERVATIONS DATE UNIQUE
29 Octobre

Réveillon de la St Sylvestre 2014

**SALLE DU PUY LAMBERT
LA FLOCELLIÈRE**

Menu Adulte **67 €**

- Cocktails apéritifs
- Buffets festifs
- Filet de canette et ses garnitures
- Assortiment de fromage
- Farandole de la St Sylvestre
- Café
- Soupe à l'oignon

Réservations

**DATE UNIQUE DE RÉSERVATION
LE MERCREDI 29 OCTOBRE
de 8H à 20H sans interruption**
Salle du Puy Lambert

**Ouvrard Traiteur
S.I du Puy Lambert**

**02 51 67 53 05
06 73 91 37 91**

www.ouvrardtraiteur.fr ouvrardtraiteur@orange.fr



Ouvrard TRAITEUR

Menus des fêtes de fin d'année

Pour le détails, consultez-nous au 02 51 40 49 21

notre carte complète sur le site www.ouvrardtraiteur.fr

Coupon à découper et à nous retourner avant le 10 Décembre 2014

Les Mises en bouches	Prix	Quantité	Total
Pain surprise (48 pièces)	22,90 €
Plateau de 35 toasts froids (1er choix)	33,95 €
Plateau de 35 toasts froids (2ème choix)	25,00 €
Les Entrées			
Fruits de mer à la part	18,50 €
Cassolette de fruits de mer	8,10 €
Bloc de foie gras maison (400g)	30,50 €
Assiette festive	6,60 €
Assiette prestige	12,20 €
Charcuterie assortie (la part)	3,00 €
Charcuterie assortie (la art)	2,50 €
Terrine de pâté maison (500g)	7,50 €
Aumônière de Saint Jacques sauce Nolly Prat	9,50 €
Les Poissons			
Cœur de merlu sauce crevette	5,00 €
Dos de loup de mer sauce beurre d'orange	6,60 €
Filet de sandre sauce citronnée	6,40 €
Dos de cabillaud sauce crustacé	5,70 €
Les Viandes			
Civet de cerf	5,40 €
Tournedos d'aiguillette de canard sauce poivre	8,10 €
Cuisse d'oie au sel de Guérande sauce morille	8,90 €
Grenadin de veau sauce normande	8,10 €
Parmentier de canard au parmesan	8,80 €
Langue de bœuf sauce mère	5,00 €
Filet mignon de sanglier sauce Grand Veneur	6,50 €
Menu Cotillon			
Menu Forestier 24,00 €			
Menu Boule de neige 30,50 €			
Menu Nuit étoilée 35,50 €			
Les Garnitures			
Garnitures	1,65 €
Julienne poireau-carotte	1,65 €
Mousseline de brocolis et courgette	1,65 €
Pomme de terre Sarladaise	1,65 €
Gratin dauphinois	1,65 €
Pomme garnie	1,65 €
Poire lardée	1,65 €
Pôelée de champignons	1,65 €
Flan de carotte	1,65 €
Total de votre commande			€

Découvrez
nos menus pour vos fêtes

Fiche de commande

	Prix	Quantité	Total
Les Mises en bouche	23,70 €		
Pain-surprise 48 pièces			
saumon fumé
mousson de canard
jambon de pays
beurre de sardine
ail et fines herbes
rosette
Amuse-bouche			
navette	0,95 €
la pièce			
boudin blanc aux pommes
saumon fumé
jambon de pays
andouille
magret de canard à la moutarde
Brochette			
crevette marinée, saumon fumé
dés emmental, tomate cerise, rosette
magret de canard, tomate confit, œuf de caille
Verrines			
suprême d'asperge et de St Jacques	1,10 €
tomate confit feta
la pièce			
Toasts chauds			
corolle de St Jacques	1,05 €
feuilleté d'escargot
navette chèvre pomme
Les Entrées			
bloc de foie gras maison 400g	30,50 €
crumble de crabe et de crevette	7,50 €
cassolette de fruits de mer	8,50 €
assiette festive	7,00 €
assiette prestige	10,50 €
charcuterie assortie	2,70 €
jambon blanc, rosette, andouille, galantine
terrine de pâté maison (500g)	7,50 €
la part			
Les Poissons			
cœur de merlu	5,00 €
filet de sandre	6,00 €
blanquette d'encornet	4,00 €
Garnitures poissons			
julienne poireaux - carotte	1,65 €
crumble de légumes	1,65 €
Les Viandes			
civet de cerf	5,40 €
filet de canette	6,70 €
cuisse de pintade	4,20 €
filet mignon de veau	8,10 €
langue de bœuf	5,00 €
filet mignon de sanglier	6,50 €
Garnitures viandes			
gratin dauphinois	1,65 €
pomme garnie	1,65 €
purée de potiron	1,65 €
champignon de paris	1,65 €
galette de pomme de terre	1,65 €
Les Plats à Thème			
piella	8,00 €
piella royale	11,00 €
couscous	8,80 €
Menu Cotillon			
			18,50 €
Menu Forestier			
			24,00 €
Menu Boule de Neige			
			30,00 €
Menu Enfant			
			8,50 €
Total de votre commande			
			€
Date du repas : M / Mm :			
Adresse :			
Tél. (obligatoire):			
Mail (obligatoire):			

Amélie et Martial Ouvrard
vous souhaitent
d'excellentes fêtes
de fin d'année



Menus
fêtes de fin d'année



Toute l'année
Réceptions - Mariages - Banquets
Séminaires - Cocktails
Location de vaisselle et de salle

DATE LIMITE DE RÉSERVATION

Le Samedi 13 Décembre pour
les repas du 24 et 25 Décembre

Le Samedi 20 Décembre
pour les repas du 31 Décembre

Toutes les commandes sont à
retirer à la salle du Puy Lambert
à la Flocllière.

24 et 31 Décembre de 11h à 17h
25 Décembre de 10h à 12h

Possibilité de livraison >> nous consulter



Zi du Puy Lambert
85700 La Flocllière
02 51 67 53 05 • 06 73 91 37 91
ouvrardtraiteur@orange.fr

www.ouvrard-traiteur.fr



Les Mises en-bouches

Pain-Surprise 48 pièces	23,70 €
saumon fumé
mousson de canard
beurre de sardine
ail et fines herbes
rosette
Amuse-bouche :	
Navettes	0,95 €
la pièce	
boudin blanc
aux pommes
jambon de pays
saumon fumé
canard à la moutarde
Brochettes	
crevette marinée, saumon fumé
dés emmental, tomate cerise, rosette
magret de canard, tomate confit, œuf de caille
Verrines	
suprême d'asperge et de St Jacques	1,10 €
tomate confit feta
la pièce	
Toasts chauds	
corolle de St Jacques	1,05 €
feuilleté escargot
navette chèvre pomme
la pièce	

Les Entrées

bloc de foie gras maison 400g	30,50 €
crumble de crabe et de crevette	7,50 €
cassolette de fruits de mer (cassolette offerte)	8,50 €
Assiette festive	7,00 €
Assiette prestige	10,50 €
salade verte, 4 langoustines, foie gras sur pain de maïs, 4 magrets fumés, saumon fumé, crème ciboulette
Charcuterie assortie	2,70 €
jambon blanc, rosette, andouille, galantine
terrine de pâté maison (500g)	7,50 €
la part	

Les Poissons

cœur de merlu sauce crevette	5,00 €
filet de sandre sauce Noly Pratt	6,00 €
blanquette d'encornet à l'armoricaine	4,00 €
Garnitures poissons	
julienne poireaux - carotte	1,65 €
crumble de légumes	1,65 €

Les Viandes

civet de cerf	5,40 €
filet de canette sauce miel	6,70 €
cuisse de pintade sauce morille	4,20 €
filet mignon de veau sauce normande	8,10 €
langue de bœuf sauce madère	5,00 €
filet mignon de sanglier	6,50 €
sauce grand veneur
Garnitures viandes	
gratin dauphinois	1,65 €
galette de pomme garnie	1,65 €
purée de potiron	1,65 €
champignon de paris	1,65 €

Les Plats à Thème

Piella	8,00 €
cuisse de poulet, riz, moule, petit pois, chorizo, crevette
Piella royale	11,00 €
cuisse de poulet, riz, moule, petit pois, chorizo, crevette, langoustine, calamari
Couscous	8,80 €
légumes, semoule, merguez, poulet, sauté d'agneau sauce harissa

Menu Cotillon

crumble de crabe et de crevette
cuisse de pintade sauce forestière
gratin dauphinois, champignon de Paris
assortiment de 2 fromages
délicat caramel beurre salé crème anglaise
pain inclus	

Menu Forestier

cassolette de fruits de mer (cassolette offerte)
filet de canette sauce miel
gratin dauphinois, crumble de légume, pomme caramélisée
assortiment de 3 fromages
farandole de Noël : choux grand marnier, verrine tiramisu spéculoos, mignardise coco-ananas citron vert
pain inclus	

Menu Boule de Neige

Mise en bouche:	
verrine suprême d'asperge et de St Jacques - brochette crevette marinée saumon fumé - foie gras sur pain aux figues
navette andouille de guéméné - corolle de St Jacques
cassolette (offerte) d'encornet à l'armoricaine et son riz parfumé	
filet mignon de veau sauce Normande, crumble de légume, galette de pomme de terre, pêche flambée
assortiment de 4 fromages
Farandole de Noël : choux grand marnier, verrine tiramisu spéculoos, mignardise coco-ananas-citron vert
pain inclus	

Menu Enfant

boule de Noël de semoule surimi - jambon blanc - œuf	8,50 €
steak haché, galette de pomme de terre
sapin chocolat blanc et velour noir
pain inclus	

Dépliant trois volets pli
roulé, sur le modèle
précédemment créé mais
sur le thème des fêtes de
fin d'année.

AUX DÉLICES GOURMANDS

Ci-dessous, création de l'identité d'une enseigne, il s'agit d'une commerce de produits haut de gammes type épicerie fine (chocolats, vins & spiritueux, épicerie sucrée, épicerie salée, etc.)



Aux Délices
Gourmands

The logo features the text 'Aux Délices Gourmands' in a white, elegant cursive script. To the right of the text is a cluster of five small, colorful dots in shades of green, pink, blue, orange, and tan.



Aux Délices
Gourmands

The logo features the text 'Aux Délices Gourmands' in a dark grey, elegant cursive script. To the right of the text is a cluster of five small, colorful dots in shades of green, pink, blue, orange, and tan.

DU 10 FÉVRIER AU 8 MARS

PROFITEZ D'OFFRES EXCEPTIONNELLES !*

Offres non cumulables*

Retrouvez nos produits sur www.aux-delices-gourmands.com

<p>5€</p> <p>OFFERT DÈS 25 € D'ACHATS</p> <p>PROMO 03</p>	<p>10€</p> <p>OFFERT DÈS 50 € D'ACHATS</p> <p>PROMO 04</p>	<p>15€</p> <p>OFFERT DÈS 75 € D'ACHATS</p> <p>PROMO 05</p>	<p>20€</p> <p>OFFERT DÈS 100€ D'ACHATS</p> <p>PROMO 06</p>
---------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

COUPONS À DÉCOUPER ET À PRÉSENTER EN MAGASIN

<p>5€</p> <p>OFFERT DÈS 25 € D'ACHATS</p> <p>Aux Délices Gourmands</p>	<p>10€</p> <p>OFFERT DÈS 50 € D'ACHATS</p> <p>Aux Délices Gourmands</p>	<p>15€</p> <p>OFFERT DÈS 75 € D'ACHATS</p> <p>Aux Délices Gourmands</p>	<p>20€</p> <p>OFFERT DÈS 100 € D'ACHATS</p> <p>Aux Délices Gourmands</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------



www.aux-delices-gourmands.com

AUX DÉLICES GOURMANDS // BRICHES & BERLINGOTS
2, rue de Baïona 44210 Pornic Tél : 02 40 64 41 61

Ouverture de votre nouveau magasin le 10 Février
Centre commercial Amethys - Zone de l'Europe - 44210 Pornic
en face du Centre E.Leclerc

pour l'occasion
Aux Délices Gourmands vous offre

-20%

sur votre produit préféré
lors de votre première visite au magasin*

utilisez le code promo
PROMO 07

Offre valable du 10 au 28 Février sur tous les produits du magasin hors alcool
Réduction également valable sur le site www.aux-delices-gourmands.com

Aux Délices Gourmands vous offre

-20%

sur votre produit préféré
lors de votre première visite au magasin

COUPON À DÉCOUPER
ET À PRÉSENTER DANS VOTRE MAGASIN

code promo : **PROMO 07**



www.aux-delices-gourmands.com

AUX DÉLICES GOURMANDS
Centre commercial Amethys // Zone de l'Europe 44210 Pornic
Tél : 02 40 64 41 61

Ci-dessus et ci-contre:
newsletter pour Aux Délices Gourmands, promotion
liée à l'ouverture du nouveau magasin.

PREMIUM CHAUFFEUR SERVICES

Création de site internet «one-page» pour un VTC (véhicule de tourisme avec chauffeur) basé aux Sables d'Olonne. Nous avons également été en charge de la création des cartes de visite.

premium-chauffeur-services.fr

The screenshot shows the homepage of the Premium Chauffeur Services website. At the top, there is a navigation menu with links for ACCUEIL, PRÉSENTATION, CONTACTEZ-NOUS, and MENTIONS. The main header features the PCS logo and the text "PREMIUM CHAUFFEUR SERVICES VOTRE CHAUFFEUR PRIVÉ HAUT DE GAMME". Below this, a large image of a hand on a car door handle is used as a background for the text "LOCATION DE VÉHICULE DE TOURISME AVEC CHAUFFEUR". A "DÉCOUVREZ-NOUS" button is positioned below the text. The main content area is divided into two columns. The left column is titled "QUI SOMMES-NOUS ?" and describes the company as a VTC location service for Mercedes Viano vehicles. The right column is titled "NOS SERVICES" and lists services for various occasions like airport transfers, business, and family events. Below this, a section titled "LE VÉHICULE MERCEDES CLASSE V POUR VOTRE CONFORT" features a high-quality image of a Mercedes Viano van. At the bottom, there is a "UNE DEMANDE ?" button and a footer with a site plan, contact information, and legal notices.

The screenshot shows the presentation page of the Premium Chauffeur Services website. The top navigation menu includes ACCUEIL, PRÉSENTATION, and CONTACT. The main header features the PCS logo and the text "VOTRE CHAUFFEUR PRIVÉ HAUT DE GAMME". A large image of a car with a chauffeur is used as a background for the text "PREMIUM CHAUFFEUR SERVICES" and a "NOUS DÉCOUVRIR" button. The main content area is divided into two columns. The left column is titled "PRÉSENTATION" and contains the text "Nous sommes à votre service pour la location d'une voiture de tourisme avec chauffeur." The right column is titled "QUI SOMMES-NOUS ?" and "NOS SERVICES", providing details about the company and the services offered. Below this, a section titled "LE VÉHICULE MERCEDES VIANO POUR VOTRE CONFORT" features a high-quality image of a Mercedes Viano van. At the bottom, there is a "CONTACT" section with a form for user information and a "NOUS DÉCOUVRIR" button. The footer includes the PCS logo, contact information, and legal notices.





SARL Yannick Romand
Plomberie - Electricité - Chauffage - Energies renouvelables

N'hésitez pas, contactez - nous
02 51 24 74 88

Accueil

L'entreprise

Galerie

Contact



Nos Services > .Rénovation Salle de Bain .Chauffage .Plomberie .Energies renouvelables .Entretien & Dépannage .Electricité



Plan de site >

Accueil >

L'entreprise >

Galerie >

Contact >



> SARL Yannick Romand
85, Rue Durivum - 85600 Saint-Georges-De-Montaigu
02 51 24 74 88 - yannick.romand@orange.fr

> Partenaires



Artisan qualifié
Professionnel du gaz



SARL Yannick Romand © 2013, Tous droits réservés - Mentions Légales

Réalisé par Pixwee

YANNICK R.

Dans le cadre de la refonte d'un site internet pour un artisan.

Il fallait également entre autres, axer le site vers les énergies renouvelables.

www.yannick-romand.com



SARL Yannick Romand
Plomberie - Électricité - Chauffage - Énergies renouvelables



SARL Yannick Romand
Plomberie - Électricité - Chauffage - Énergies renouvelables

N'hésitez pas, contactez - nous
02 51 24 74 88

Accueil | **L'entreprise** | Galerie | Contact

L'ENTREPRISE

Présentation

La SARL Yannick Romand crée en 2007 fut dans un premier temps basée à la Guyonnière. Nous vous accueillons désormais à Saint Georges de Montaigu, en Vendée.

Pour tous vos travaux neufs ou de rénovation, notre entreprise est à votre service pour répondre à vos besoins.

Nos champs d'interventions sont très vastes et s'inscrivent dans deux domaines :

- les travaux neufs et la rénovation
- l'entretien et le dépannage.

Nous sommes à votre service pour vos rénovations de salles de bain, filélectricté (équipement complet, rénovation, modification, mises aux normes, ventilation double et simple flux, gestion...) l'ensemble des produits du secteur sanitaire, l'isolation (laine de roche, ouate de cellulose pour améliorer les performances énergétiques) et le chauffage pour lequel nous proposons de nombreuses solutions à la fois économiques et écologiques.

Nous assurons l'entretien réglementaire des chaudières, ce qui permet de garantir le bon fonctionnement durant l'hiver.

POUR VOTRE SALLE DE BAIN
Notre partenaire expobain vous présentera des solutions

EXPOBAIN

Visiter le site

Contactez-nous
Le devis est gratuit

Plan de site > Accueil > **L'entreprise** > Galerie > Contact >



SARL Yannick Romand
85, Rue Durivum - 85600 Saint-Georges-De-Montaigu
02 51 24 74 88 - yannick.romand@orange.fr

Partenaires

- > Vendée Sani Therm
- > Hargassner
- > Frisquet
- > Okofen
- > Artipôle Vendée

SARL Yannick Romand © 2013. Tous droits réservés - Mentions Légales

Réalisé par **Piwow**



SARL Yannick Romand
Plomberie - Électricité - Chauffage - Énergies renouvelables

N'hésitez pas, contactez - nous
02 51 24 74 88

Accueil | L'entreprise | **Galerie** | Contact

GALERIE

Ensemble, donnons vie à vos projets !
retrouvez ici les travaux réalisés chez nos clients



POUR VOTRE SALLE DE BAIN
Notre partenaire expobain vous présentera des solutions

EXPOBAIN

Visiter le site

Contactez-nous
Le devis est gratuit

Plan de site > Accueil > L'entreprise > **Galerie** > Contact >



SARL Yannick Romand
85, Rue Durivum - 85600 Saint-Georges-De-Montaigu
02 51 24 74 88 - yannick.romand@orange.fr

Partenaires

- > Vendée Sani Therm
- > Hargassner
- > Frisquet
- > Okofen
- > Artipôle Vendée

SARL Yannick Romand © 2013. Tous droits réservés - Mentions Légales

Réalisé par **Piwow**



SARL Yannick Romand
Plomberie - Électricité - Chauffage - Énergies renouvelables

N'hésitez pas, contactez - nous
02 51 24 74 88

Accueil | L'entreprise | Galerie | **Contact**

CONTACT

Formulaire

Nom :

Prénoms :

Mail :

Téléphone :

Objet :

Envoyer

Nos coordonnées

85, rue Durivum
85600 Saint-Georges-de-Montaigu

Fixe: 02 51 24 74 88
mobile: 06 19 59 02 54

yannick.romand@orange.fr



Plan de site > Accueil > L'entreprise > Galerie > **Contact** >



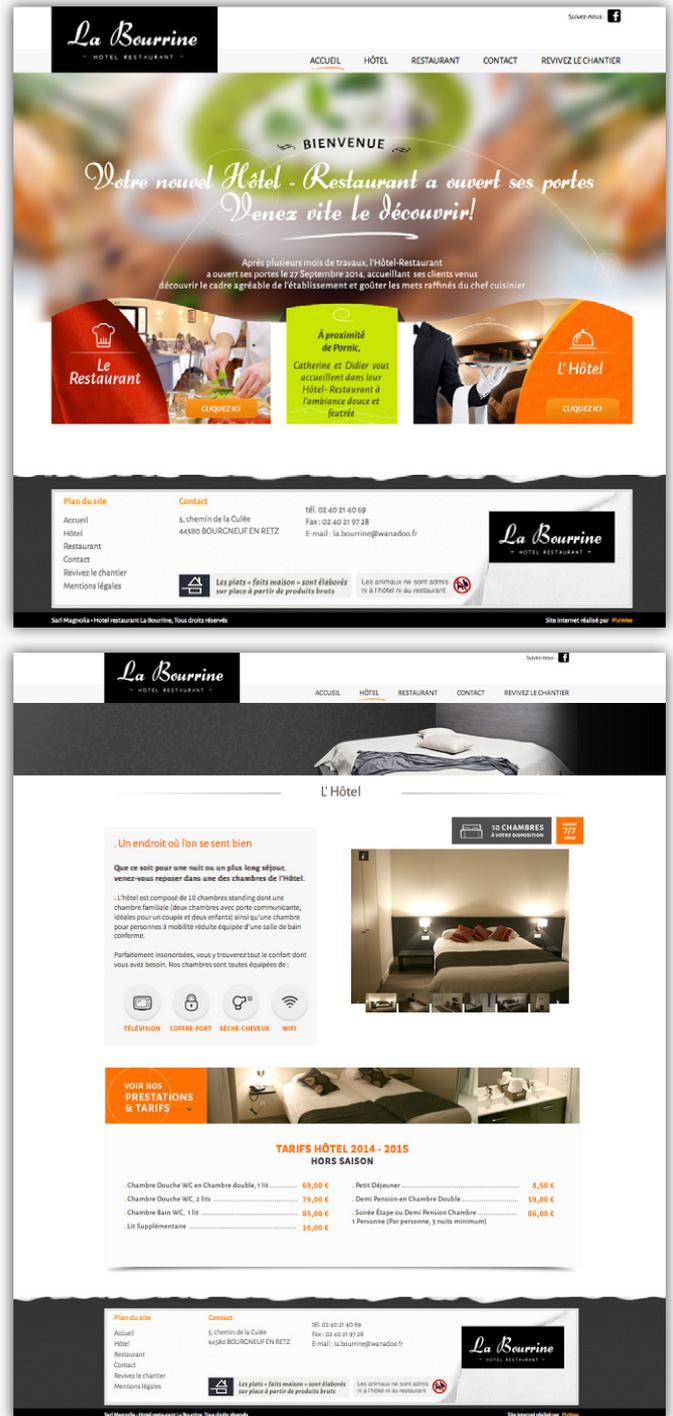
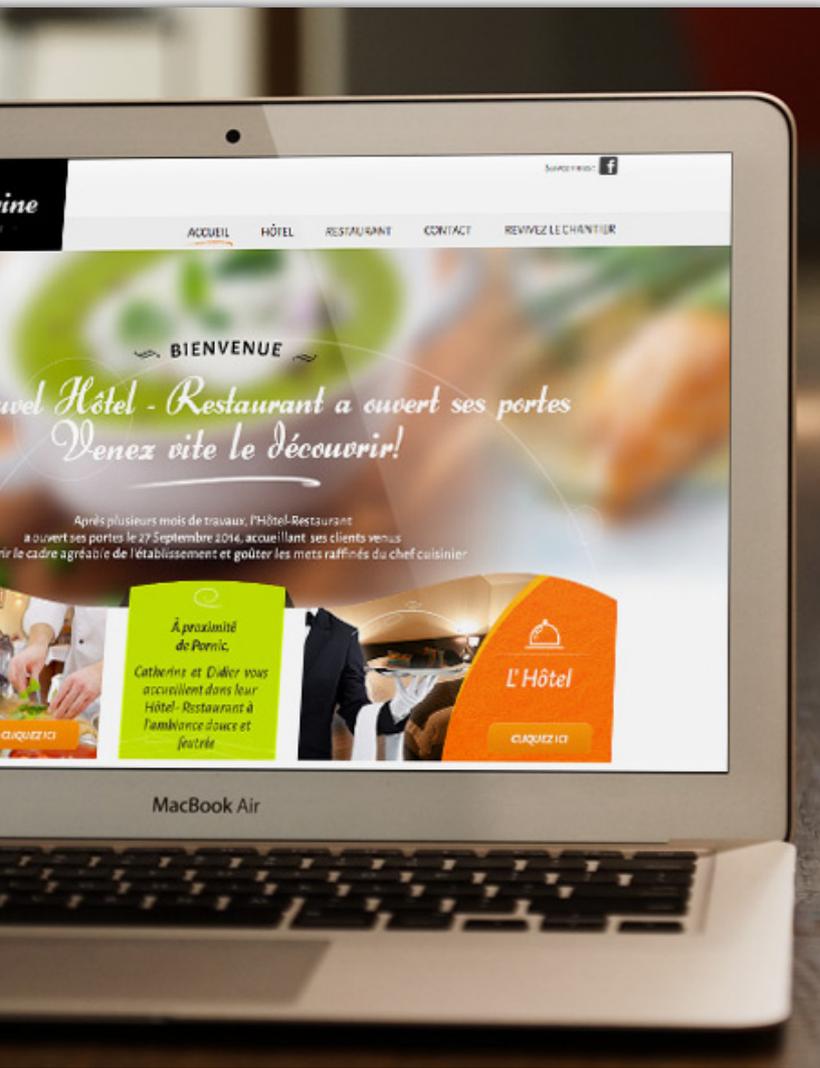
SARL Yannick Romand
85, Rue Durivum - 85600 Saint-Georges-De-Montaigu
02 51 24 74 88 - yannick.romand@orange.fr

Partenaires

- > Vendée Sani Therm
- > Hargassner
- > Frisquet
- > Okofen
- > Artipôle Vendée

SARL Yannick Romand © 2013. Tous droits réservés - Mentions Légales

Réalisé par **Piwow**



LA BOURRINE

Dans le cadre de la construction d'un hôtel-restaurant déjà existant, le site internet a également fait peau neuve.

www.restaurant-labourrine.com

La Bourrine
HOTEL RESTAURANT

ACCUEIL HÔTEL RESTAURANT CONTACT REVUEZ LE CHÂNTIER

Le Restaurant

Une escale à La Bourrine

Catherine et Didier VERBONNEAU vous accueillent pour une pause gourmande dans un cadre agréable.

Le chef cuisinier ainsi que son équipe vous offre une carte inspirée des produits locaux et de saison et vous propose de découvrir leurs spécialités : les omelettes de grenouilles et les anguilles.

Aux beaux jours, venez profiter du magnifique patio à l'ambiance orientale.

HORAIRE DES SERVICES

Service du midi : de 12h à 13h30
Service du soir : de 19h à 20h45
Fermé le lundi soir

CONSULTER LA CARTE & LES MENUS

Plan du site Contact
Accueil 5, chemin de la Cuilée Tél: 02 40 21 40 69
Hôtel 44380 BOURCNEUF EN RETZ Fax: 02 40 21 97 28
Restaurant E-mail: la.bourrine@wanadoo.fr
Contact
Revuez le Chantier
Mentions légales

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les animaux ne sont admis ni à l'intérieur ni au restaurant.

Site Internet: [référé par Pagine](#)

La Bourrine
HOTEL RESTAURANT

ACCUEIL HÔTEL RESTAURANT CONTACT REVUEZ LE CHÂNTIER

Contact

5 Rue de la Cuilée
Voir sur Google Maps

Nous joindre

Adresse 5, rue de la Cuilée 44380 Bourcneuf en Retz
Email la.bourrine@wanadoo.fr
Téléphone 02 40 21 40 69

Nom _____
Prénom _____
Email _____
Sujet _____
Message _____

ENVOYER

Plan du site Contact
Accueil 5, rue de la Cuilée Tél: 02 40 21 40 69
Hôtel 44380 BOURCNEUF EN RETZ Fax: 02 40 21 97 28
Restaurant E-mail: la.bourrine@wanadoo.fr
Contact
Revuez le Chantier
Mentions légales

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les animaux ne sont admis ni à l'intérieur ni au restaurant.

Site Internet: [référé par Pagine](#)



ENTRÉES

Terrine de campagne	11,50€	Saumon fumé crème parfumée aux aromates	15,00€
Tartare de tomate au thon toastés grillés	11,50€	Cocté de crevettes, petits légumes fumet de poisson crémi	16,00€
Salade de saison	11,50€	Assiette de La Bourrine saumon fumé, foie gras de canard, filet de canard fumé, tarte au crabe	18,00€
Crème brûlée au foie gras chapelure pain d'épice	11,50€	Foie gras maison compotée d'oignons à la tomate	18,00€
Camembert rôti au miel et son feuilleté	11,50€		
Tarte au crabe parfumée aux épices douces	11,50€		

VIANDES

Parmentier de canard jeunes pousses au vinaigre balsamique	17,00€		
Pièce du boucher crème aux champignons pomme de terre charlotte	17,00€		
Filet de canard, crème onctueuse aux 5 baies pomme de terre charlotte	17,50€		
Émincé de bœuf, crémeux au foie gras pomme de terre charlotte	18,50€		

POISSONS

Dos de cabillaud, crème au chorizo écrasé de patates douces	17,00€		
Blanquette de lotte, fumet au Nollyl Prat écrasé de patates douces	18,50€		
Noix de St Jacques risotto crémeux	18,50€		
Anguilles et cuisses de grenouille poêlées à la persillade riz parfumé aux épices	18,50€		

FROMAGES

Chèvre chaud sur salade	11,50€		
Assortiment de fromages	6,50€		
Tartine de saint nectaire gratinée au four	11,50€		

DESSERTS

Moeux au chocolat	7,00€		
Nougat glacé pistache cannelle	7,00€		
Tarte fine aux fruits de saison	7,00€		
Glaces ou sorbets 3 boules	7,00€		
Tarte au citron meringuée revisitée	7,00€		

Nos approvisionnements en denrées fraîches sont tributaires du marché et des arrivages.

LES MENUS

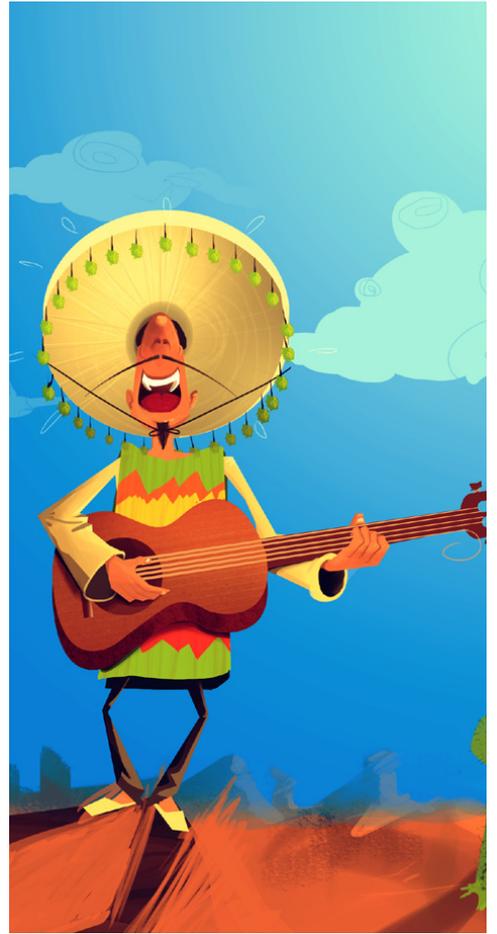
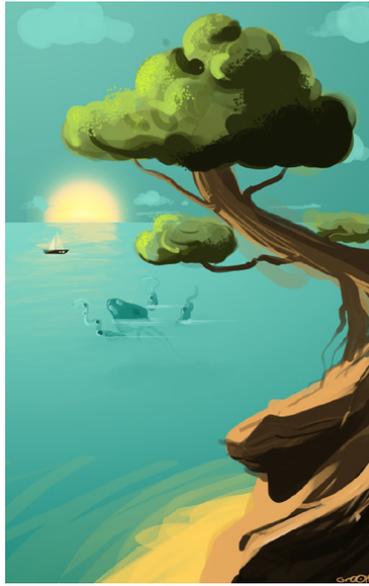
MENU DÉCOUVERTE	MENU DU MARCHÉ midi uniquement sauf samedi, dimanche et jours fériés	MENU DÉCOUVERTE
Crème brûlée au foie gras chapelure de pain d'épice	Terrine de campagne	Cocté de crevettes, petits légumes fumet de poissons crémi
Camembert rôti au miel et son feuilleté	Tartare de tomate au thon	Assiette de La Bourrine saumon fumé, foie gras de canard, filet de canard fumé, tarte au crabe
Tarte au crabe parfumée aux épices	Salade de saison	Foie gras maison compotée d'oignons à la tomate
Saumon fumé maison crème parfumée aux aromates	Salade de gésiers aux pommes	
Parmentier de Canard Jeunes pousses au vinaigre balsamique	Suggestions du chef	Blanquette de la mer fumet au Nollyl Prat
Pièce du boucher crème aux champignons Pomme de terre charlotte	filet de poisson au beurre nantais ou Emincé de volaille aux champignons	Noix de St Jacques risotto crémeux Anguilles et cuisses de grenouilles poêlées à la persillade riz parfumé aux épices
Dos de cabillaud, émulsion au chorizo Ecrasé de patates douces	Dessert du jour	Filet de canard, crème onctueuse aux 5 baies pomme de terre charlotte Emincé de bœuf, crémeux au foie gras pomme de terre charlotte
Assiette de fromages Moeux au chocolat Nougat glacé pistache cannelle Glaces ou sorbets 2 boules Tarte au citron meringuée revisitée	MENU À 15€	Assortiment de fromages
MENU À 23€		Moeux au chocolat Nougat glacé pistache cannelle Glaces ou sorbets 2 boules Tarte au citron meringuée revisitée
		MENU À 31€

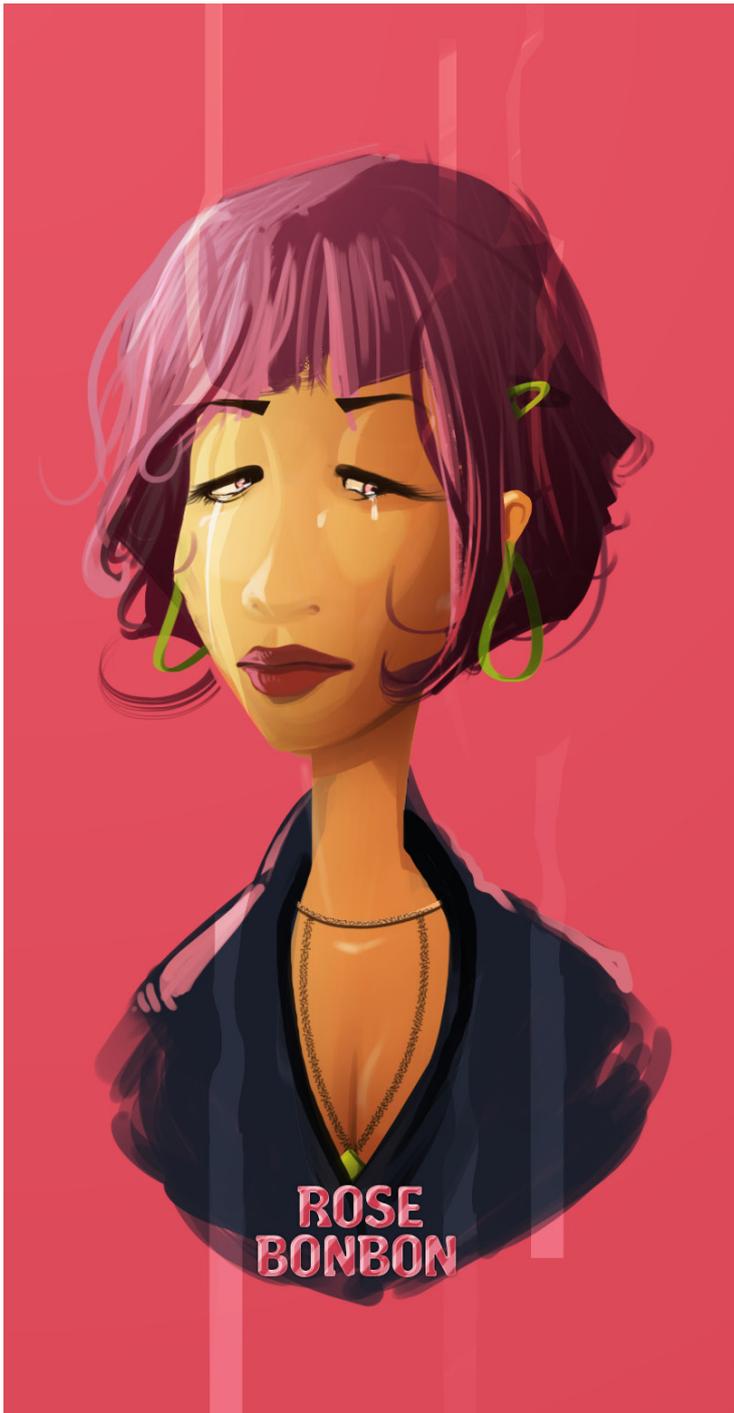
Prix nets hors boissons
Tout changement dans les menus ramènera une tarification à la carte

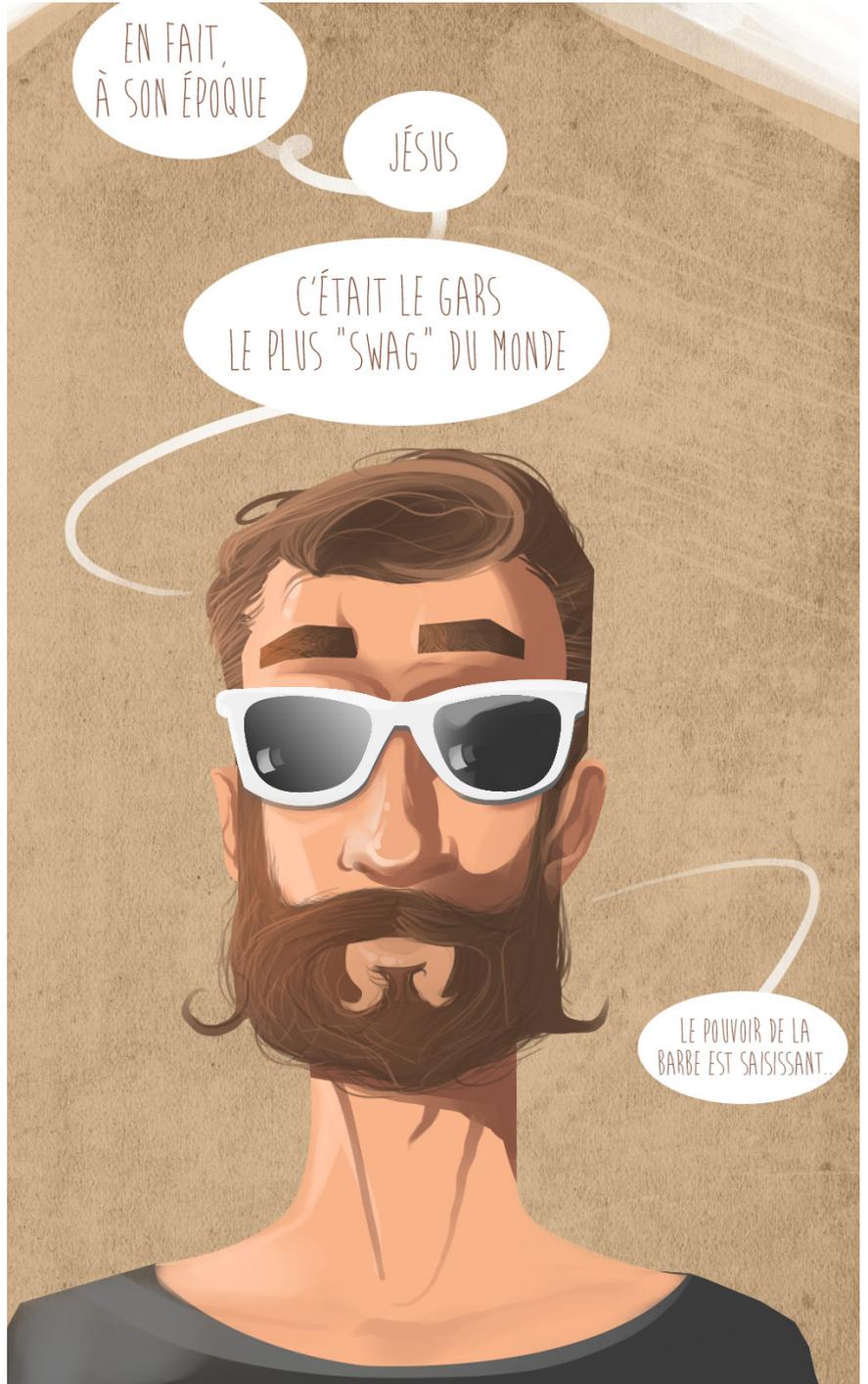
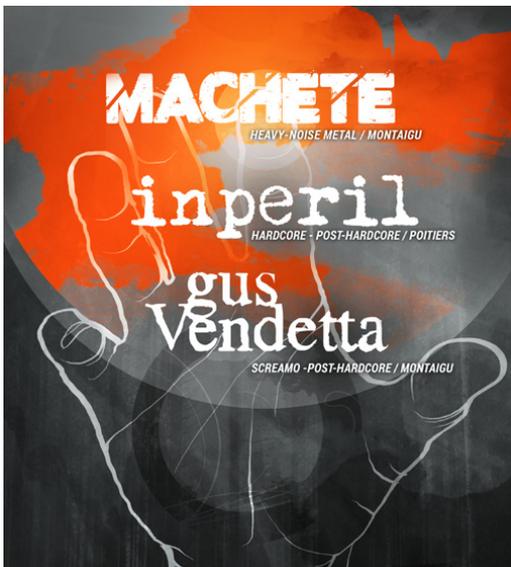
Détails du menu disponible en ligne

TRAVAUX PERSONNELS









JÉRÔME / ROMAND
graphiste & webdesigner

www.jromand.fr

contact@jromand.fr
06 24 64 84 51

109, Boulevard Michelet
44300 Nantes

