

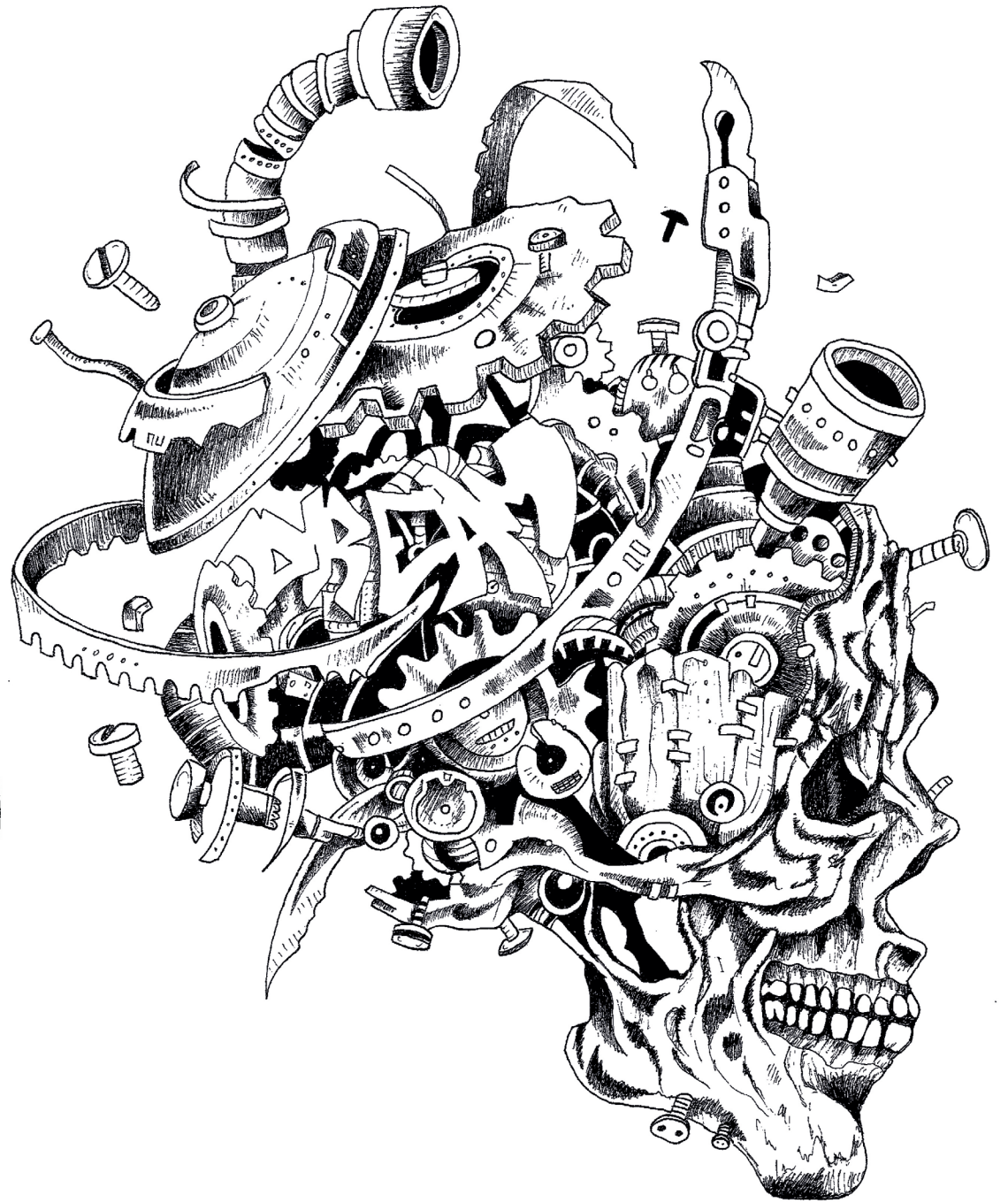
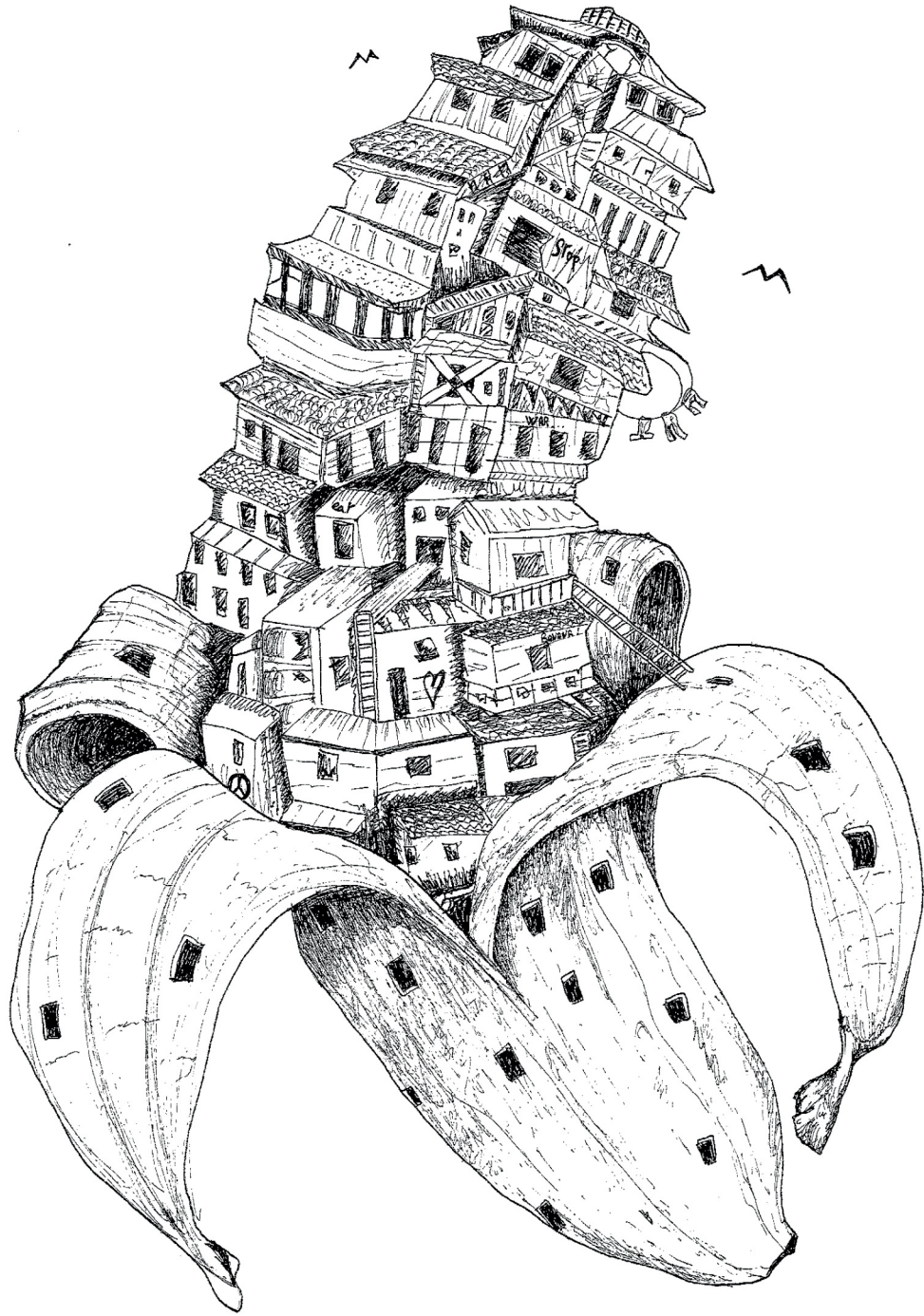
DESIGN

GRAPHIQUES

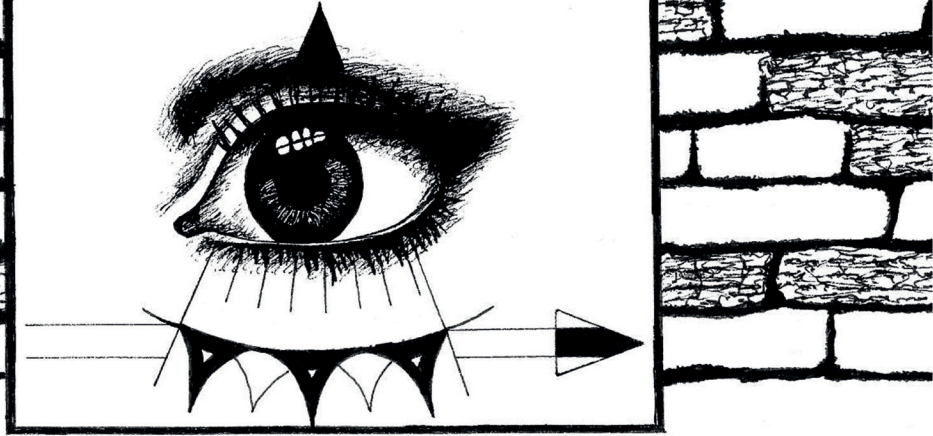
Rouhouse Maxime | maxime.rouhouse@outlook.fr | 0672466083

DRAWING

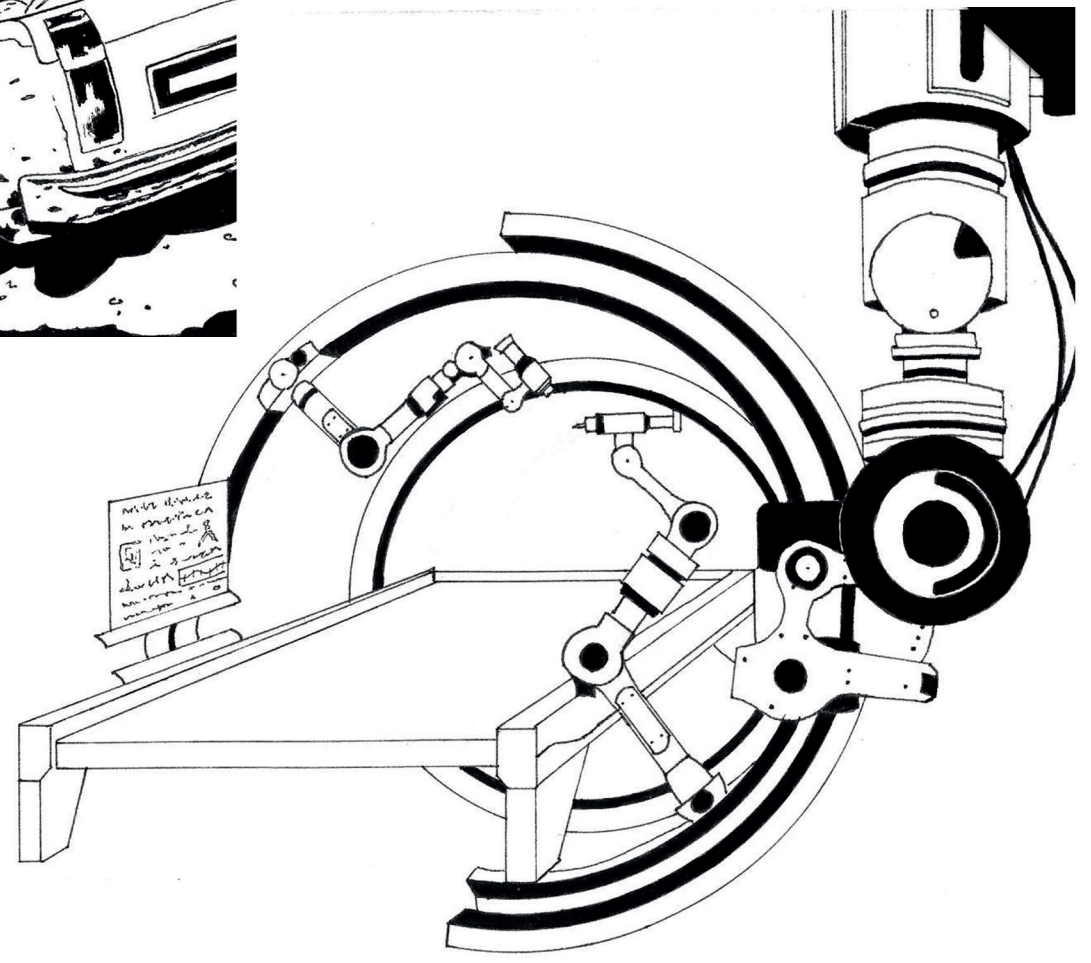


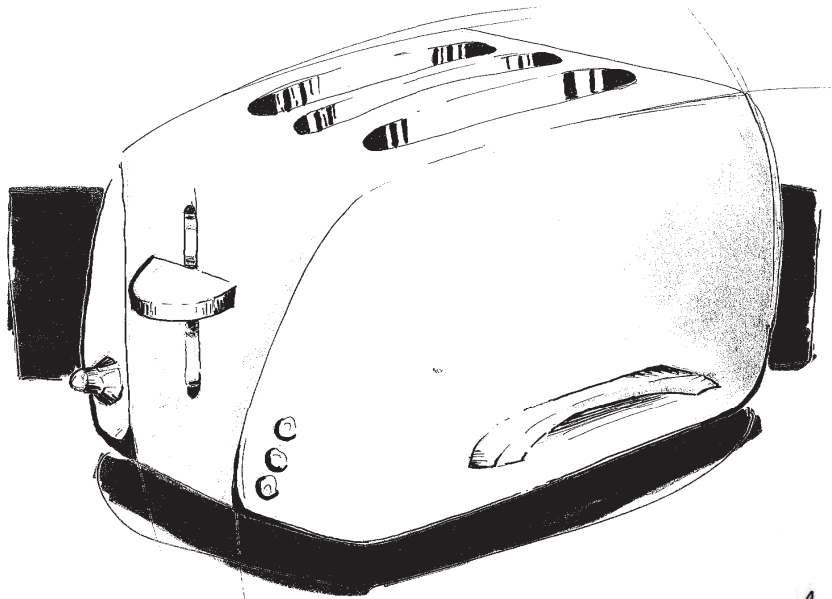


Illustrations



B&W Series





Product

Space



Info Graphique

La Cave		Bières	
VIN ROUGE		Pression "1661"	2,60 €
Lambrusco	0,75L : 11,50 €	Pression Grimbergen	3,50 €
Chianti	0,75L : 17,50 €	Heineken	3,00 €
Côtes de Gascogne "Domaine de Picardon"	0,75L : 13,50 €	Desperados	3,50 €
<small>Direct propriétaire RD - Jean-Pierre Rando - 32900</small>		Momaco, mango, panaché	2,80 €
Bordeaux	0,375L : 10,00 € 0,75L : 14,50 €	Bockler (bière sans alcool)	3,00 €
Château Moreau		Cit'ré basque (sagarnoa)	la bouteille : 7,00 €
Anars	0,75L : 15,50 €		
Rioja			
		Boissons	
VIN ROSÉ		Eaux minérales	
Lambrusco	0,75 L : 12,50 €	San pellegrino	0,50L : 3,50 € 1L : 5,50 €
Côtes de Gascogne "Domaine de Picardon"	0,75 L : 12,50 €	Perrier	0,33L : 2,80 €
<small>Direct propriétaire RD - Jean-Pierre Rando - 32900</small>			
Chaire	0,75 L : 13,50 €	JUS DE FRUITS	
Bordeaux		Orange, ananas, pamplemousse, ace, tomate	2,80 €
		Cola, orange, schweppes	2,50 €
VIN BLANC		Limona	2,00 €
Chahapé	0,75 L : 13,50 €	Tea, fanta	2,00 €
Côtes de Gascogne "Domaine de Picardon"	0,75 L : 13,50 €	Sirup en sup	0,80 €
<small>Direct propriétaire RD - Jean-Pierre Rando - 32900</small>			
Pimano	0,75 L : 18,00 €		
		Boissons Chaudes	
PICHET		Café (Blasco)	1,50 €
Côtes de Gascogne "Domaine de Picardon"		Déca (Blasco)	1,50 €
Verre	2,50 €	Grand café (Blasco)	2,60 €
1/2 L	6,00 €	Tiê	2,50 €
1 L	9,00 €	Cappuccino	3,50 €
		Irish coffee	6,00 €
		Café gourmand	8,00 €
		Dijestifs	
		Manzana	3,50 €
		Patsaran	3,50 €
		Baileys	4,00 €
		Cognac	4,50 €
		Bas armagnac (Domaine Picardon 25 ans)	9,00 €
		Armagnac	3,50 €
		Get 27	3,50 €
		Calvados	4,50 €
		Jarra jaune	3,50 €
		Alcool de poire	4,00 €




La Belle Époque

RESTAURANT & GRILL

Horaires d'ouverture

FERMÉ LE LUNDI

MARDI/MERCREDI/JEUDI : 11h30 - 14h30
18h30 - 22h

VENDREDI SAMEDI
11h30 - 14h30 et 18h30 - 22h30

DIMANCHE : 11h30-14h30 et 18h30 - 21h

Du 15 JUIN au 15 SEPTEMBRE

7 jours / 7 jours : 11h30 - 15h et 18h - 23h

www.labellepoquerestaurant.fr

Paiement acceptés
Tickets restaurants / chèques vacances (66) / Cartes bancaires (au-dessus de 10€)
Chèques bancaires (une c3) / Espèces
La maison accepte pas les billets de 100€, 200€, et 500€

Création du dépliant suivant la charte graphique du restaurant

« La Belle Époque »

Réalisé pendant un stage chez Pictomatic avec les logiciels Corel.

Modification du menu 2016 du restaurant « Le relais »

Sur place ou à emporter
A la Carte

Les Entrées	
Soupe de poisson maison et sa garniture	8,00€
Chipirons à l'Espagnol (creme, chorizo fort, piquillos, oignons)	12,00€
Chipirons crème à l'ail	10,00€
Chipirons persillade	9,50€
Assiette de charcuterie du pays	9,00€
Assiette de Serrano	10,00€
Gambas sautées à l'ail	11,50€
Cassiolette de coeurs de canard au porto	7,00€
Assiette de foie gras	13,00€

Les Salades	
Salade Basque Salade, tomates, Serrano poelées, brebis, échalotes au vinaigre balsamique...	8,00€ / 12,00€ <small>Petites / Grandes</small>
Salade Paysanne Salade, tomates, oeufs, lardons, pommes de terre, camembert chaud, croûtons...	14,50€
Salade de chèvre chaud Salade, tomates, oeufs, lardons, chèvre chaud, miel, croûtons	8,50€ / 12,50€
Salade Landaise Salade, tomates, oeuf, maïs, asperges, magret fumé gésiers confits, foie gras	15,00€

Les Viandes	
Côtes d'agneau grillées	15,00€
Confit de canard	12,50€
Bavette	13,50€
Entrecôte	14,50€
Magret de canard	17,50€
Coeurs de canard en persillade	1,00€

Assiettes Complètes	
Assiette du Boucher Bavette, frites maison, salade, tomates, légumes cuisinés, brebis...	16€
Assiette crustacés Chipirons, crevettes et moules à la crème d'ail, salade, tomates, riz, légumes cuisinés, brebis...	
Assiette de la mer Poissons selon arrivage, riz, salade, tomates, légumes cuisinés, brebis...	

Sur place ou à emporter
Nos Menus

<p>* 15,90€</p> <p>Salade Basque ou Soupe de poissons ou Entrée du jour</p> <p>Lomo frites maison ou Coeurs de canard en persillade ou Plat du jour</p> <p>Assiette fromages ou Ecluse ou Dessert du jour</p> <p>1/4 DE VIN</p>	<p>19€</p> <p>Chipirons persillade ou Salade de chèvre chaud au miel ou Charcuterie de pays</p> <p>Faux filet frites maison ou Axon de veau maison ou Confit de canard</p> <p>Assiette fromages ou Moeux au chocolat ou Ecluse 2 boules</p>
<p>26€</p> <p>Salade de gambas à la persillade ou Chiffonnade de Serrano ou Salade landaise au Foie gras</p> <p>Poisson selon arrivage ou Entrecôte sauce au choix ou Côtes d'agneau grillées</p> <p>Assiette de fromages ou Nougat glacé ou Crème brûlée</p>	<p>MENU ENFANT</p> <p>Hamburger ou jambon blanc ou moules</p> <p>Frites maison</p> <p>Ecluse au choix ou Moeux au chocolat</p> <p>Sirop à veau ou jus d'orange</p> <p>8,50€</p>

* Uniquement le midi, du Lundi au Vendredi, sauf jours fériés.

Soirées à thème

Fricassée d'Anguilles 17,00€
Tous les Lundis Soir

Louscous Royal Maison 14,50€
Tous les Vendredis Soir
Sauf Juillet et Août

Moules Marinères et Frites Maison 13,50€
Tous les Jeudis Soir à volonté
Du 1^{er} Avril au 30 Septembre

Nos Vins voir sélection du mois

Pichet Rouge, Blanc ou Rosé du Béarn			
Pichet de 1/4 Litre	3€		
Pichet de 1/2 Litre	5,50€		
Pichet de 1 Litre	10,50€		

Rouges			
	12 cl	50 cl	75 cl
Tursan Impératrice	3,50€	12,00€	18,00€
Fleur de Thénac Bergerac 2011	4,50€		22,00€
Chateau Thénac Bergerac 2010			38,00€
Bordeaux Grand Barnail Larose			21,00€
Saint Emilion 2013			20,00€
M. Chapoutier Côtes de Rhône 2014			24,00€
A4 Crianza			

Rosés			
	12 cl	50 cl	75 cl
Uby Côtes Gascogne 2014			16,00€
Tursan Impératrice	3,00€	11,00€	17,00€
La Santonnière Côtes de Provence 2014	3,50€		18,00€

Blancs			
	12 cl	50 cl	75 cl
Tariquet - Premières Grives - moelleux			22,00€
Uby moelleux - Côtes de Gascognes - 4,00€			18,00€
Fleur de Thénac Bergerac sec	3,50€		20,00€
Tursan Impératrice		11,00€	17,00€

L'alcool est dangereux pour la santé.

Le nouveau Relais de Labenne

BAR - HOTEL - RESTAURANT

58, AVENUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
40530 LABENNE
05 59 45 46 55

Sur place ou à emporter
Nos Menus

<p>19€</p> <p>Chipirons persillade ou Salade de chèvre chaud au miel ou Charcuterie de pays</p> <p>Faux filet frites maison ou Axon de veau maison ou Confit de canard</p> <p>Assiette fromages ou Moeux au chocolat ou Ecluse 2 boules</p>	<p>26€</p> <p>Salade de gambas à la persillade ou Chiffonnade de Serrano ou Salade landaise au Foie gras</p> <p>Poisson selon arrivage ou Entrecôte sauce au choix ou Côtes d'agneau grillées</p> <p>Assiette de fromages ou Nougat glacé ou Crème brûlée</p>
---	---

MENU ENFANT

Hamburger ou jambon blanc ou moules

Frites maison

Ecluse au choix ou Moeux au chocolat

Sirop à veau ou jus d'orange

8,50€

Prix nets - Viandes d'origine France/ U.E.

Réalisé pendant
un stage chez
« Pictomatic »

Panneau 1750 x 1000 mm

RF-TP
SARL

Entreprise Générale Du Bâtiment



Maçonnerie Générale
Charpente / Couverture / Isolation
Carrelage Piscine
Terrassement / VRD / Enrobé

06 98 83 98 26
06 98 28 78 72
rftp40@hotmail.fr
ZA du Bazé 64340 BOUCAU

MONA LISA

CAFFE • RISTORANTE • PIZZERIA 05 58 49 17 47

Apéro

Assiette de jambon Serrano / Menu 7,00€ / 14,00€
Assiette de charcuterie Italienne / Menu 10,00€ / 19,00€
Pizzas roulées, tranchées De 12,00€ à 14,00€
Assiette mixte charcuterie, crudités, fromage 14,50€

Nos bières de 3,20 à 7,00€ | Alcoodis 3,00€ | Alcoole et vin

Ricard, Suze, Kir, Muscat, Porto, Sangria
Martini rouge ou blanc, Campari, Manisla 3,50€
Coupes de Champagne 3,50€
Kir royal 7,50€
Kir pétillant Prosecco 7,50€
Nos verres de vins Italiens et Français, rouge, blanc, blanc 4,50€
de 3,00€ à 7,50€

Les cocktails
Mojito, Pink Cosmò, Margarita, Avanao, Planeta Mojito Bandeira, Bellini, Spicy de 5,00€ à 7,20€

Les sans alcool
Prosecco, Vignè Migno 6,50€

Entrées

Soupe de poissons 3,50€
Pâtée chigirons plancha 11,50€
Crevettes sautées à l'ail 8,00€
Couteaux à la plancha 11,50€
Moules à la plancha 8,00€

Huitres n°3 + 6 10,00€
Huitres n°3 + 9 19,00€

Assiette de jambon Serrano 7,00€
Assiette charcuterie Italienne 10,00€
Carpaccio bœuf parmesan 11,50€
Salade Italienne 7,00€
Salade César 13,00€
Salade Antipasti végétarienne 13,00€
Salade tiède de mer 14,00€

Suggestions du chef

Les Menus

Desserts

Le Farnoux Tiramisu maison 5,50€
Crème brûlée maison 5,50€
Moeux au chocolat maison chantilly 6,50€
Panna cotta fruits rouges maison 5,50€
Macaron pistache, sorbet framboises, framboises fraîches, chantilly 7,00€
Duo de fromages du moment 6,50€
Dessert Surprise du Chef 7,00€
Café au lait gourmand 6,50€

Plats / pasta

Entrecôte de bœuf, frites maison 17,50€
Escalope de veau panée à la Milanaise 16,00€
Risotto crémeux de langoustines 18,50€
Gambas grillées sautées sautées 16,50€
Tagliatelles sautées, crème de gorgonzola jambon Serrano 14,00€
Tagliatelles sautées à la carbonara 12,50€
Linguines aux fruits de mer 16,00€
Linguines végétarienne 14,00€
Pannetone All'Arrabbiata (sauce de chienne fure, requête) 15,50€
Crisp de tomates 13,00€
Hamburger Classico, frites maison 13,50€
Hamburger Italiano, frites maison 13,50€

Menu à 10,50€ Tous les midis sauf le Dimanche et jours fériés.
Pizza au choix* + Salade verte + Verre de vin, bière, ou soft

Pizzas

Les pizzas roulées et tranchées de 13,00€ à 14,00€
Pommes, Caramel, San Marco 13,00€
La focaccia 13,00€
Pain, pain grillés, tartines tomates, jambon de parmesan

Margherita 9,50€	Mona Lisa 12,50€
Napolitaine 9,50€	Toscane 12,50€
Romaine 10,50€	Lombardie 13,00€
Spécialité 9,50€	4 Fromages 13,00€
Paysanne 11,50€	Calzone 13,00€
Blanche 10,50€	Panzotto 12,50€
Roquefort 11,50€	Basquaise 12,50€
Chèvre 11,50€	Savoyarde 14,00€
Mozzarella 11,50€	Reine 13,00€
Milanais 11,50€	Anti Pasti 13,00€
Djerba 11,50€	Verlissime 13,00€
Pizzabio 12,00€	Caris 14,50€

Supplément 1€ / apporté au 05 58 49 17 47

Glaces

Profiteroles chocolat maison 6,50€
Café ou chocolat ou caramel légers 5,50€
3 boules de glace, vanille, chocolat, chantilly 6,50€
Dôme blanche 5,50€
Glaces deux boules, vanille de coco, vanille, crème caramel, chantilly 6,50€
Coupes Crème 6,50€
Coupes fruits rouges 6,50€
Glaces deux boules, vanille, fraise, crème vanille, chantilly 6,50€
Coupes pêche Melba 6,50€
Glaces vanille, pêche, citron, confiture framboise, chantilly 6,50€
Coupes Colonel (Café au lait, vanille) 6,50€
Vanille, crème 6,50€
Coupes Mona Lisa 6,50€
Glaces caramel, deux boules, vanille, vanille de glacier, chantilly 6,50€
Coupes Bambino 5,50€
Glaces vanille, vanille, vanille, chantilly, vanille

Carte d'après midi
OUVERT 17h
JUILLET / AOUT

SPECIALITES ITALIENNE ET FRANCAISE PIZZA A EMPORTER

Création de carte de visite, panneau d'affichage de menu de pizzeria.
Réalisé pendant un stage chez Pictomatic.

La vallée du Lot vue du ciel

Simplement inoubliable !

Des paysages
sommptueux
à couper le
souffle ...

An incredible
first flight !



Baptême paramoteur

avec photos et vidéos de votre vol !
Aérodrome de Vers entre Cahors et St Cirq Lapopie

Réservez votre vol
06 82 97 66 76



*Création de Flyers Perso pour mon entourage,
Stickers pour un bar nommé le « Barrocks ».*

*Création de l'image de la marque « Extralux »
Logo et Packaging du produit.*



LE PRESSE-ARGRUMES
BASSE VITESSE

Extralux
Extracteur de Jus
France

www.extralux.fr

Extralux
Extracteur de Jus
France

REALISEZ ET SAVOUREZ JUS ET SMOOTHIES
En quelques secondes seulement !

www.extralux.fr

- 230V, 400W
- Matériau boîtier acier inoxydable
- Préservation optimale des vitamines
- Haut rendement de jus
- Convient parfaitement pour tous fruits et légumes
- Taille de l'orifice de remplissage 6*3 cm
- Remplissage en continu
- Réservoir à jus 0,8 L
- Réservoir à pulpe 0,8 L
- Bouton on/off
- Economique
- Faible niveau de bruit
- Démontage facile pour l'entretien
- Pièces compatibles lave-vaisselle
- Pousse-aliments
- Filtre maillé en acier inoxydable
- Pieds antidérapant

8 713667 120951

NL - 7005 AG-57a
www.serviceclub.info

Vidéo

Rallye Raid

M'hamid Express : <https://www.youtube.com/watch?v=Kf641PCnbb4>

Aide en tant qu'assistant, concernant le métier de caméraman, quelques prise de vue, installation des caméras embarqués et de l'audio à l'intérieur des habitacles. Puis observation et explication pendant le montage sur le logiciel **Avid**.

Morocco Sand Express : https://www.youtube.com/watch?v=uvap6TND7_0
<https://www.youtube.com/watch?v=zp5CF23vBM8>
<https://www.youtube.com/watch?v=6c-6JWbwHks>



Vidéo produite par deux autres caméramans et moi même, montage vidéo et audio réalisé par ma personne.

Projet Manaa

Stop Motion : <https://www.youtube.com/watch?v=DxdaWOzhE6o>



Montage avec **Adobe Premiere**, effets avec **Adobe After Effects**, notamment les animation avec **Character Animator**.

Rouhouse Maxime | maxime.rouhouse@outlook.fr | 0672466083