

# MON P’TIT BOOK





BONJOUR,

JE SUIS JENNIFER, J'ÉtudIE LE GRAPHISME DEPUIS DEUX ANS MAINTENANT.

MAIS JE POURRAIS DIRE QUE C'EST DEPUIS TOUJOURS QUE J'APPRENDS À REGARDER CE QUI M'ENTOUR.. LES AFFCHES DE PUB, LES BROCHURES, SURTOUT SI ELLES SONT ILLUSTRÉES... LES PEINTURES, LES TAGS DANS LES RUES ..

J'AIME M'ÉMERVEILLER DE CE QUI CE TROUVE SOUS MES YEUX...

PRINT





# CARTES DE VISITE







# DÉPLIANTS





# CRÉATION DE LOGOTYPES



**La boîte à épices**  
Épicerie Bio de luxe  
Spécialiste en épices rares  
Paris



**Lydogreen**  
Médicament para-pharmacie  
Base de plantes



**Microstars**  
Réseau de créatrice de crèches  
Paris





# CRÉATION DE LOGOTYPES



**Madame**  
Pâtisserie haut de gamme  
Macarons aux fleurs  
Paris

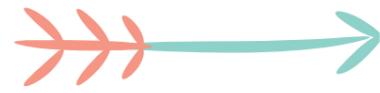


**Histoires de Linotte et Alphonse**  
Couple passionné de voyages  
Site internet



**Patrick Gess**  
Magicien - Illusionniste





# IDENTITÉ VISUELLE



 Paris le 25 Avril 2015

Cognitis enim pilatorum caesorumque funeribus nemo deinde ad has stationes appulit navem, sed ut Scironis praeurpta letalia declinantes litoribus Cypriis contigui navigabant, quae Isauriae scopulis sunt controversa.

Post hoc impie perpetratum quod in aliis quoque iam timebatur, tamquam licentia crudelitati indulta per suspicionum nebulas aestimati quidam noxii damnabantur. quorum pars necati, alii puniti bonorum multatione actique lanibus suis extorres nullo sibi relicto praeter querelas et lacrimas, stipe conlaticia victitabant, et civili iustoque imperio ad voluntatem converso cruentam, claudabantur opulentae domus et clarae.

Quod cum ita sit, paucae domus studiorum seriis cultibus antea celebratae nunc ludibriis ignaviae torpentis exundant, vocali sonu, perflabili tinnitu fidium resultantes. denique pro philosopho cantor et in locum oratoris doctor artium ludicrarum accitur et bybliotheccis sepulcorum ritu in perpetuum clausis organa fabricantur hydraulica, et lyrae ad speciem carpentorum ingentes tibiaeque et histrionici gestus instrumenta non levia.

 **MADAME**  
Camélia Carli - Chef pâtissière  
24, rue du Temple - 75004 Paris  
www.madame.com  
Tel: 01 43 54 37 78  
Fax: 01 43 54 73 21  
SARL au capital de 32 000€  
N° SIRET 894 84 84 065

 Camélia Carli - Chef pâtissière

24, rue du Temple - 75004 Paris | Tel: 01 43 54 37 78 | SARL au capital de 32 000€  
www.madame.com | Fax: 01 43 54 73 21 | N° SIRET 894 84 84 065

- ### MADAME
- Réalisation logo
  - Charte graphique
  - Papeterie d'entreprise
  - Maquette du site internet

**Madame** Facebook Instagram

L'histoire | Camélia Carli | Nos collections | Nos salons de thé

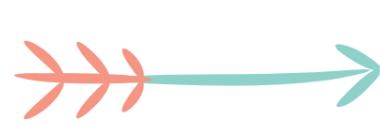
  

Qui est Madame? | Nos collections | Salons de thé Madame  
Camélia Carli | Printemps | Mademoiselle

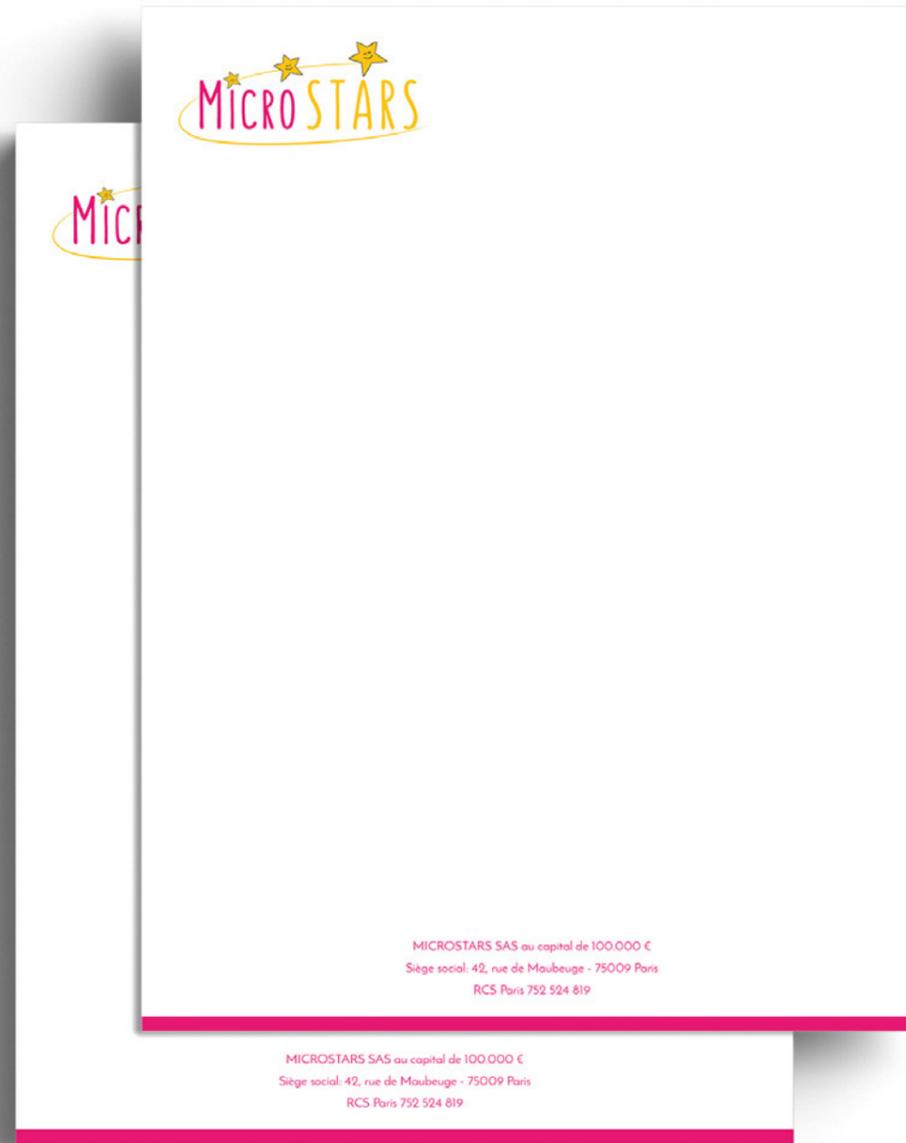


Nous contacter | Nous trouvez | Nous rejoindre





# IDENTITÉ VISUELLE



- MICROSTARS**
- Réalisation logo
  - Charte graphique
  - Papeterie d'entreprise





# IDENTITÉ VISUELLE



  
110, rue du Faubourg-Saint-Antoine  
75011 PARIS

Paris le 25 Avril 2015

Monsieur, Madame

A la suite de votre publicité, nous vous serions reconnaissants(tes) de bien vouloir nous faire parvenir une documentation détaillée de vos produits ainsi que vos tarifs.

Nous vous prions également de nous indiquer s'il existe des tarifs dégressifs en fonction de la quantité demandée.

Par ailleurs, en ce qui concerne le règlement, nous aimerions connaître vos conditions.

Nous vous remercions de nous faire parvenir ces renseignements par retour de courrier.

Nous vous prions d'agréer, Monsieur (Madame), nos salutations distinguées.

**LA BOÎTE À ÉPICES**  
TEL : 01 42 25 56 62  
FAX : 01 42 25 56 63  
www.laboiteaepices.com

N° de TVA : FR 12 716 672 051  
RCS Paris B 716 672 051  
SIRET : 321 654 987 12315  
SA au capital de 604 549 730 €

  
la boîte  
à épices

  
la boîte  
à épices

**Jennifer GIBON**  
DIRECTRICE ARTISTIQUE

jennifer.gibon@laboiteaepices.fr  
Tél : +33 (0) 01 45 52 65 89  
Tél : +33 (0) 06 60 08 66 99  
www.laboiteaepices.com

  
la boîte  
à épices

110 rue du Faubourg-Saint-Antoine  
75011 PARIS  
www.laboiteaepice.com

  
la boîte  
à épices

Amérique terre d'aventure

FICHE RECETTE

  
Saveur Latino  
Cumin, Poivre de Cayenne, Coriandre, ail

www.laboiteaepice.com | 110, rue du Faubourg-Saint-Antoine 75011 PARIS

  
Ceviche de cabillaud

**INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)**  
Filet de cabillaud - 400 g  
2 citrons verts  
3 oignons verts  
1 tomate  
1 avocat  
1 avocat jeune  
50g de roquette  
Coriandre fraîche

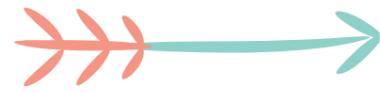
cabillaud et le tailler en dés.  
écouler finement l'oignon rouge.  
vies, puis les couper en dés.

4 langues.  
oignon et la  
et en poivre si  
es feuilles



- LA BOÎTE À ÉPICES**
- Réalisation logo
  - Charte graphique
  - Papeterie d'entreprise
  - Livret de recettes





# IDENTITÉ VISUELLE



## CHAN SQUARE

- Réalisation logo
- Charte graphique
- Papeterie d'entreprise





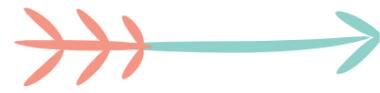
# PACKAGING



## LYDOGREEN

Création du patron  
Réalisation du design  
Illustration





# PACKAGING



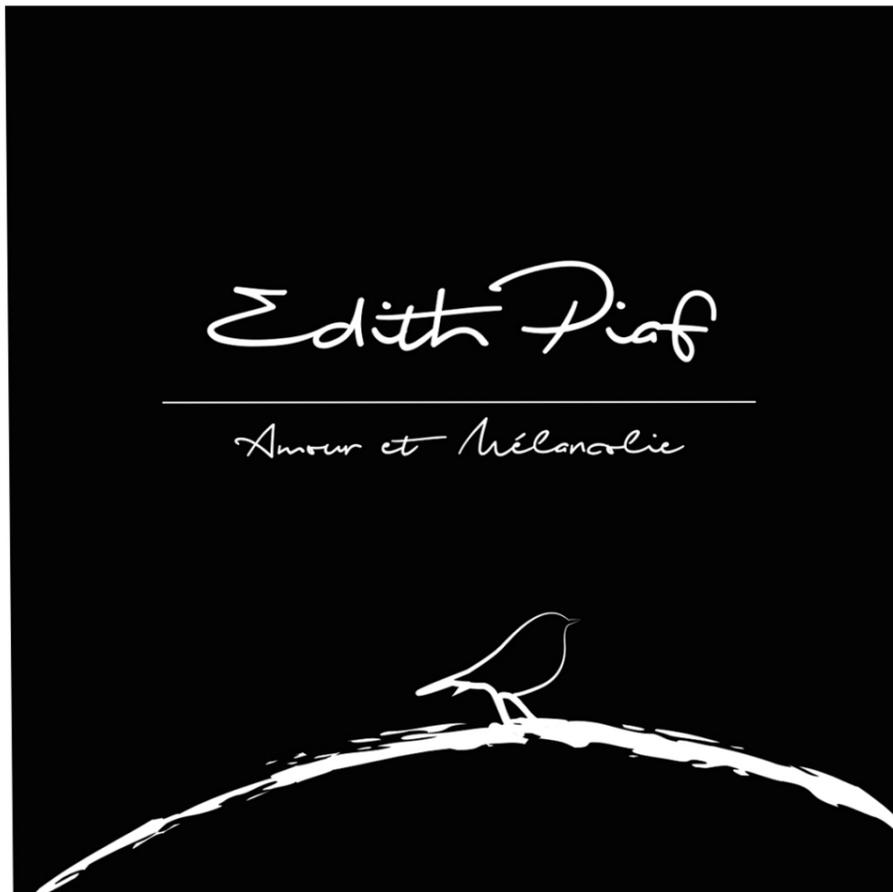
## LA BOÎTE À ÉPICES

Création du patron  
Réalisation du design  
Illustrations





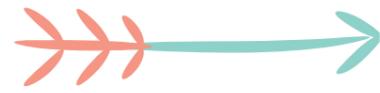
# PACKAGING



## EDITH PIAF

Création du patron  
Réalisation du design  
Illustrations





# PACKAGING



## STREET-ART SCHOOL

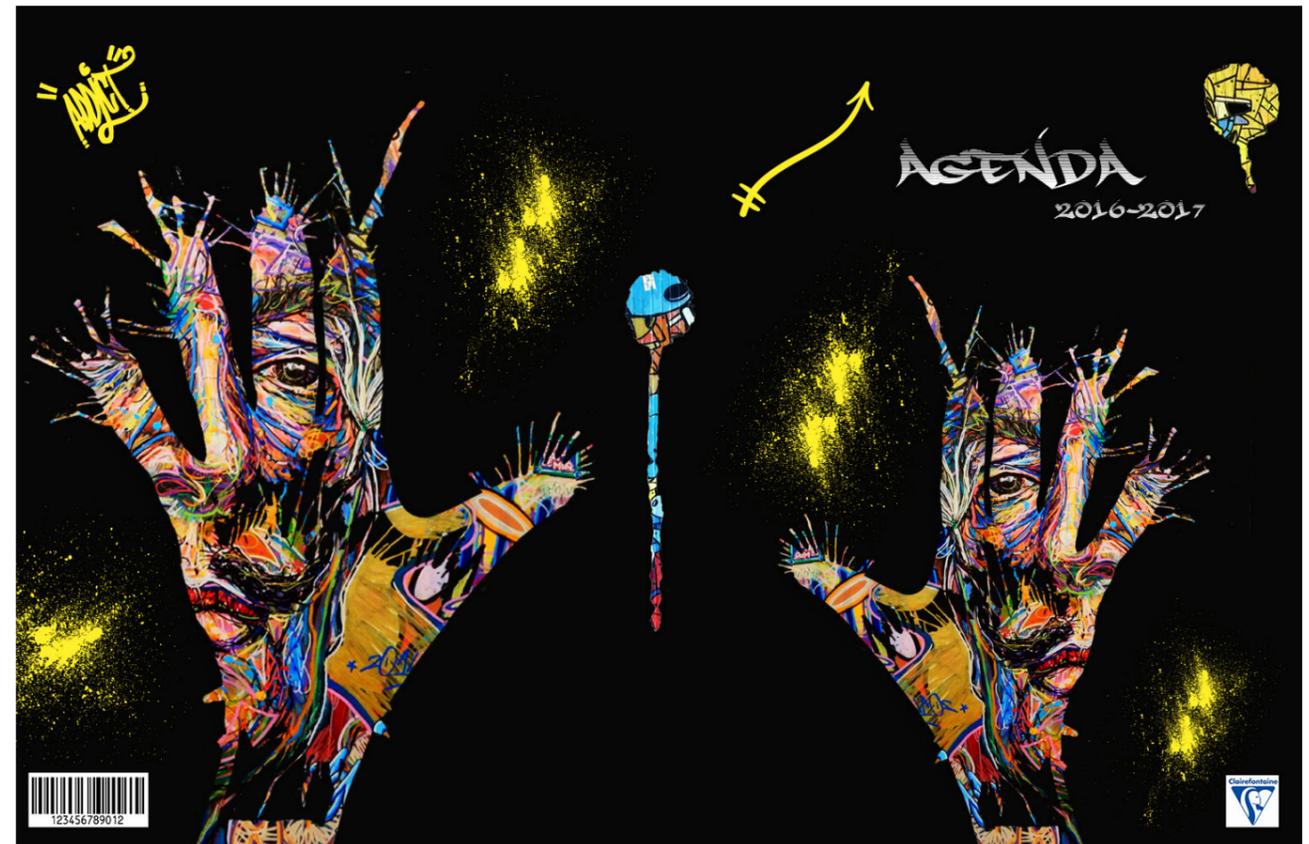
Création du patron  
Réalisation du design  
Illustrations à encre de chine



1

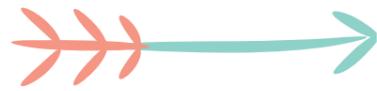


2



3





## CITRON MERINGUÉ

Pour 12 cupcake - Préparation 20 minutes - Cuisson 25 minutes

### INGRÉDIENTS

125 g de beurre demi-sel  
125 g de sucre en poudre  
2 œufs  
150 g de farine à levure incorporée  
1 c. à s. de levure  
1 c. à c. d'extrait de vanille  
le zeste finement rapé de 1 citron

#### Garniture

2 blancs d'œufs  
100 g de sucre en poudre  
4 c. à s. de lemon curd

#### Astuce du chef !

Vous pouvez également remplacer les zests de citron par du Lemon-curd.

- 1 Garnissez un moule à muffins de 12 alvéoles de caissettes en papier. Fouettez tous les ingrédients de la pâte dans un moule 1 minute avec un fouet électrique. Répartissez la pâte dans les caissettes.
- 2 Faire cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Montez les blancs en neige. Incorporez progressivement le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte à meringue ferme et satinée.
- 3 Sortez les cupcakes du four et augmentez la température à 230 °C. Faire un creux dans chaque cupcake. Remplissez-le de lemon curd. Déposer la meringue sur le lemon-curd avec une petite palette.
- 4 Remettez 1 minute dans le four pour faire dorer la meringue. Servez-chaud.



## CAFÉ

Pour 12 cupcakes - Préparation 20 minutes - Cuisson 20 minutes

### INGRÉDIENTS

150 g de beurre demi-sel  
150 g de sucre en poudre  
17 g de farine à levure incorporée  
1 c. à s. de café espresso  
3 œufs  
1 c. à c. d'extrait de vanille

#### Garniture

4 c. à s. de liqueur au café  
300 ml de crème fraîche  
75 g de chocolat noir

#### Astuce du chef !

Pour des cupcakes moca-aman-  
de, faites griller 40 g  
d'amandes effilées. Mélangez  
les amandes avec 1 c. à s. de  
sucre et 1/4 de c. de cannelle  
moulue.

- 1 Garnissez un moule à muffins de 12 alvéoles de caissette en papier. Fouettez tous les ingrédients de la pâte dans un saladier 1 à 2 minutes avec un fouet électrique. Répartissez la pâte dans les caissettes. Faire cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez refroidir les gâteaux sur une grille.
- 2 Arrosez les cupcakes refroidis avec 2 cuillerées à soupe de liqueur au café. Fouettez la crème avec le reste de la liqueur dans un bol. Quand le mélange à épaissi, étalez cette préparation sur les cupcakes avec une petite palette.
- 3 Prélevez des copeaux de chocolat à l'aide d'un économe. Répartissez les copeaux sur la crème puis saupoudrez de cacao en poudre. Placez ensuite les cupcakes au frais.

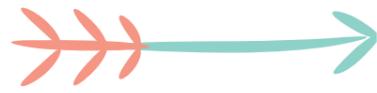


LIVRE DE RECETTES

Création du gabarit

Réalisation de la maquette





# ÉDITIONS



## Hibiscus & framboise

40min

10min

### INGRÉDIENTS – POUR 40 MACARONS

#### LES COQUES

- 125 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre glace
- Colorant alimentaire rouge
- 3 blancs d'œufs
- 45 g de sucre semoule

#### LA GARNITURE

- 75 g de beurre à température ambiante
- 60 g de sucre
- 2 cuillères à café de poudre d'hibiscus
- 3 jaunes d'œufs
- 24 framboises fraîches congelées

### PRÉPARATION

#### LES COQUES

- Tappez une plaque de cuisson avec un papier sulfurisé. Tamisez la poudre d'amandes avec le sucre glace. Mettez au four à 50° pendant 10min.
- Montez les blancs en neige. Saupoudrez-les avec le sucre semoule, fouettez jusqu'à ce qu'ils soient brillant. Incorporez délicatement le mélange de sucre et amandes en trois fois, en le saupoudrant en plus. La pâte doit être brillante et souple. Ajoutez le colorant rouge pour une jolie teinte avant qu'ils ne passent lors de la cuisson.
- Remplissez de pâte une poche munie d'une poche à douille lisse de 8mm. Dressez des petits tas de 3cm de diamètre. Tapez. Préchauffez votre four à 160°, chaleur tournante. Faites cuire pendant 12min. Décollez-les une fois qu'ils sont froids.

#### LA GARNITURE

- Coupez le beurre en petits morceaux dans un saladier chauffé et fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit en pomme de bien lisse. Mettez les jaunes d'œufs dans la cuve d'un robot, faites tourner l'appareil.
- Faites chauffer le sucre moulu d'eau dans une casserole jusqu'à ce que la température atteigne 120°c. Versez le sirop bouillant sur les jaunes tout en fouettant à grande vitesse. Continuez de fouetter pendant 5min.
- Incorporez le beurre, réduisez la vitesse. Fouettez jusqu'à ce que la crème soit onctueuse. Ajoutez une fleur d'hibiscus diluée dans 1c. à s. d'eau tiède. Couvrez d'un film plastique et placez 15min au froid.
- Garnissez de crème la face plate de la moitié des macarons. Fourer une framboise encore gelée au centre. Posez un second macaron au dessus.



## Rose du matin

40min

10min

### INGRÉDIENTS – POUR 40 MACARONS

#### LES COQUES

- 150 g de sucre glace
- 5 cuillères de sirop de roses
- 150 g de poudre d'amandes blanches
- 3 blancs d'œufs
- 45 g d'eau

#### LA GARNITURE

- 100g de chocolat blanc à pâtisser
- 1 rose fraîchement cueillie
- 3 jaunes d'œufs

### PRÉPARATION

#### LES COQUES

- Tappez une plaque de cuisson avec un papier sulfurisé. Tamisez la poudre d'amandes blanches avec le sucre glace. Mettez au four à 50° pendant 10min.
- Montez les blancs en neige. Saupoudrez-les avec le sucre semoule, fouettez jusqu'à ce qu'ils soient brillant. Incorporez délicatement le mélange de sucre et amandes en trois fois, en le saupoudrant en plus. La pâte doit être brillante et souple. Ajoutez les 4 bouchons cuillères de sirop de rose pour une jolie teinte avant qu'ils ne passent lors de la cuisson.
- Remplissez de pâte une poche munie d'une poche à douille lisse de 8mm. Dressez des petits tas de 3cm de diamètre. Tapez. Préchauffez votre four à 160°, chaleur tournante. Faites cuire pendant 12min. Décollez-les une fois qu'ils sont froids.

#### LA GARNITURE

- Coupez le chocolat blanc en petits morceaux dans un saladier chauffé et fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit en liquide. Mettez les jaunes d'œufs dans la cuve d'un robot, faites tourner l'appareil.
- Versez 1 cuillère à café de sirop de rose sur les jaunes tout en fouettant à grande vitesse. Continuez de fouetter pendant 5min.
- Incorporez le beurre, réduisez la vitesse. Fouettez jusqu'à ce que la crème soit onctueuse. Ajoutez la rose diluée dans 1 cuillère à soupe d'eau tiède. Couvrez d'un film plastique et placez 15min au froid.
- Garnissez de crème la face plate de la moitié des macarons.

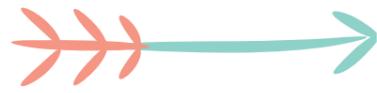


LIVRE DE RECETTES

Création du gabarit

Réalisation de la maquette



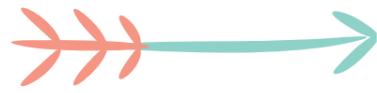


# ÉDITIONS

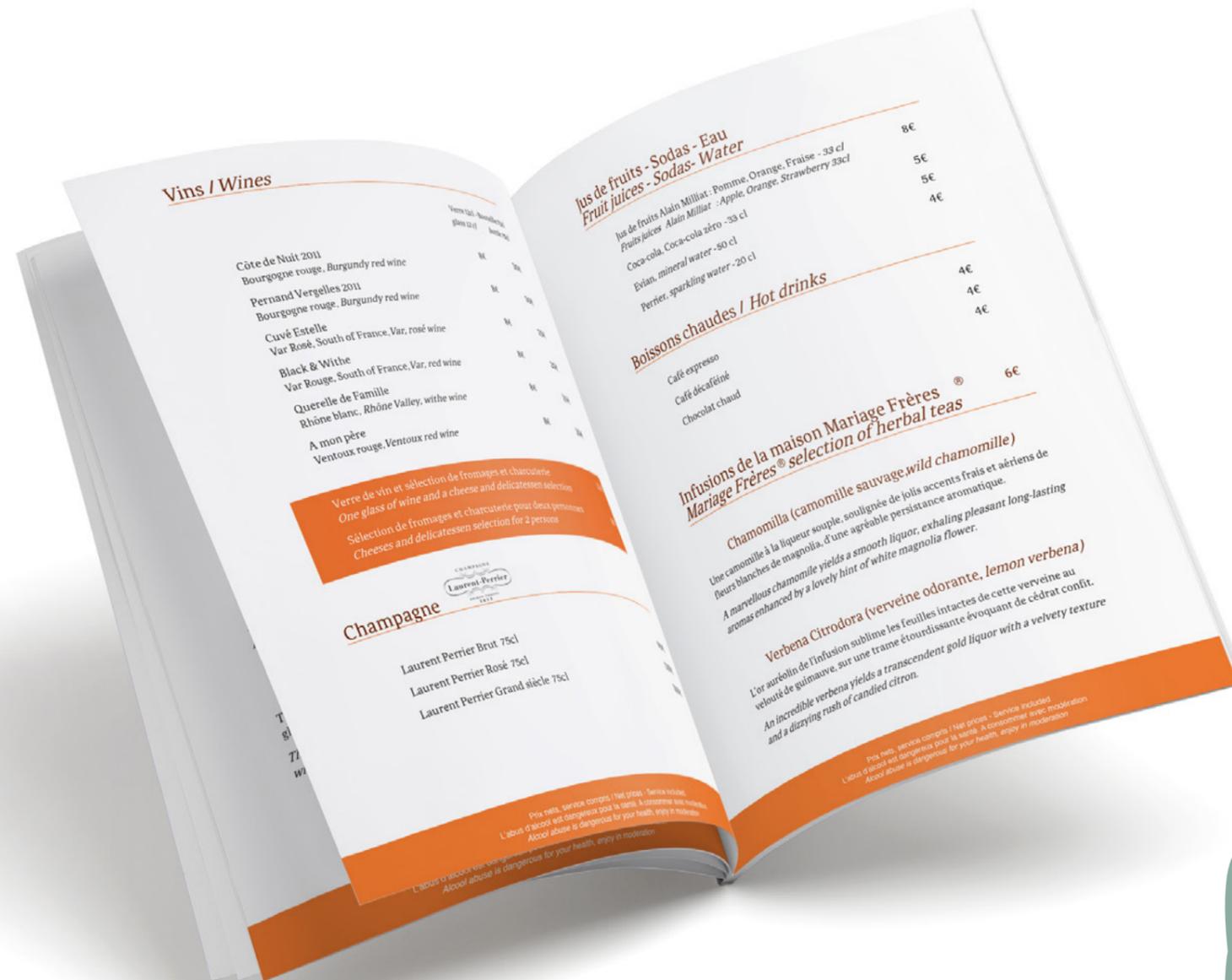


**LIVRE DE RECETTES**  
Création du gabarit  
Réalisation de la maquette





# ÉDITIONS



## MENU BAR À VINS

Hôtel la lanterne \*\*\*\*

Paris v

Création du gabarit

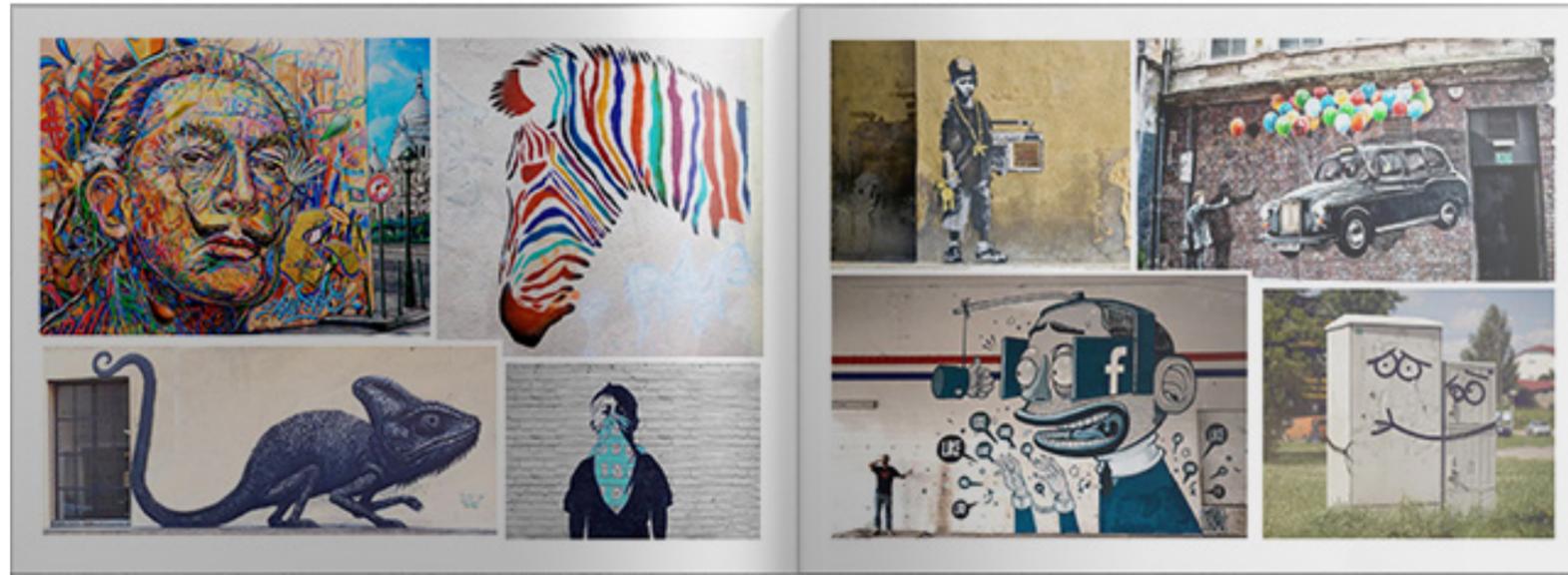
Réalisation de la maquette







# ÉDITIONS



## LIVRE DE PHOTOS

Création du gabarit

Réalisation de la maquette





# CRÉATION D'AFFICHES

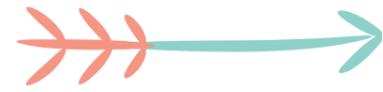


Affiche expo - Nature Abstraite  
Le mélange entre la nature et l'art abstrait.  
Jardin des plantes - Paris

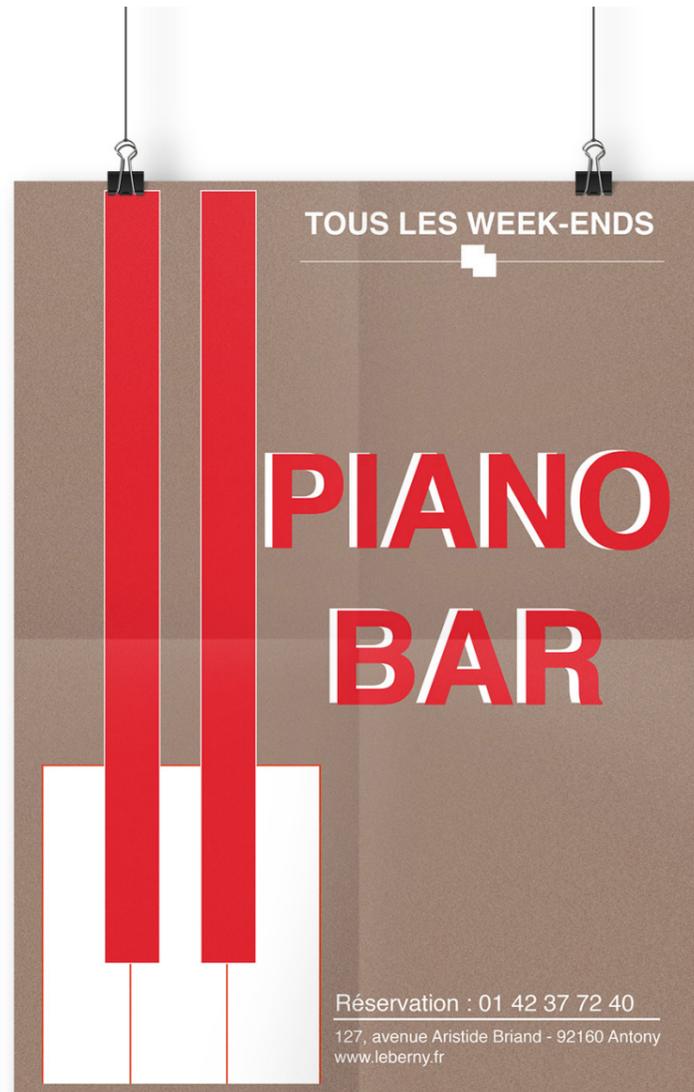


Affiche de pub - Madame  
Macarons aux fleurs  
Paris

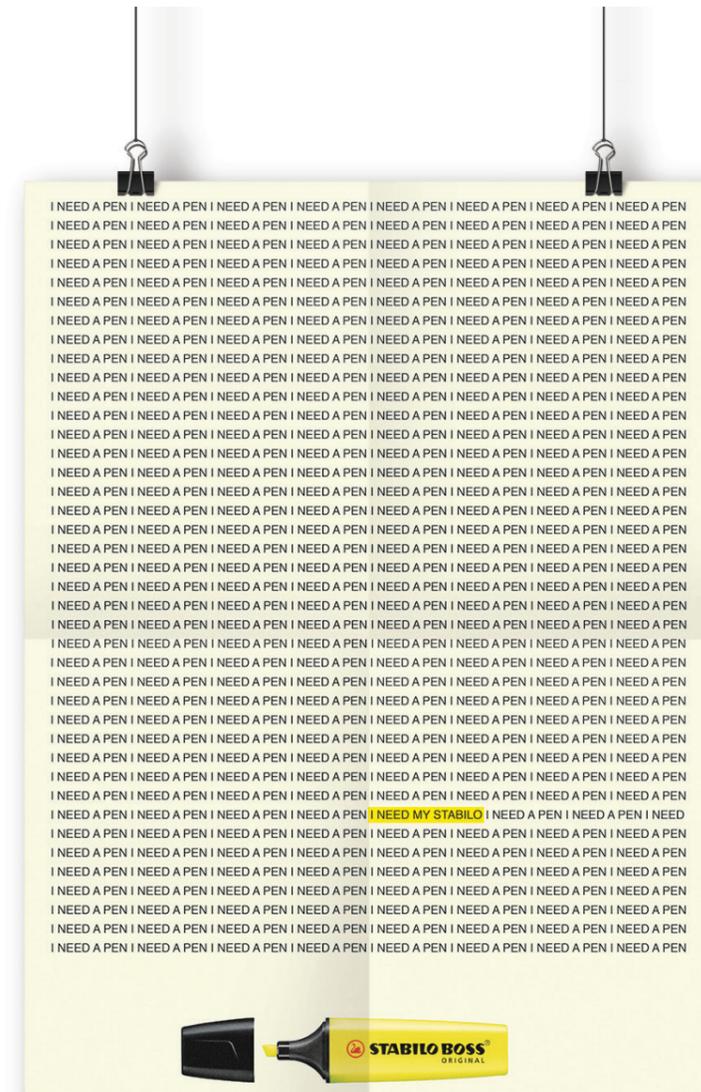




# CRÉATION D’AFFICHES



Affiche restaurant - Le BERNY  
Le piano bar  
Antony



Affiche de pub - Stabilo





# RETOUCHE PHOTO



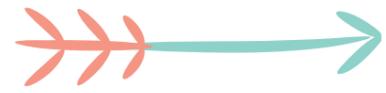


# RETOUCHE PHOTO



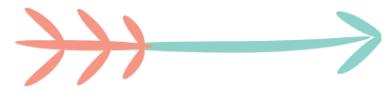
Nettoyage de la façade,  
de la vitrine, des tableaux  
et du sol.





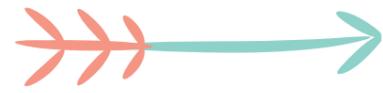
# ILLUSTRATION



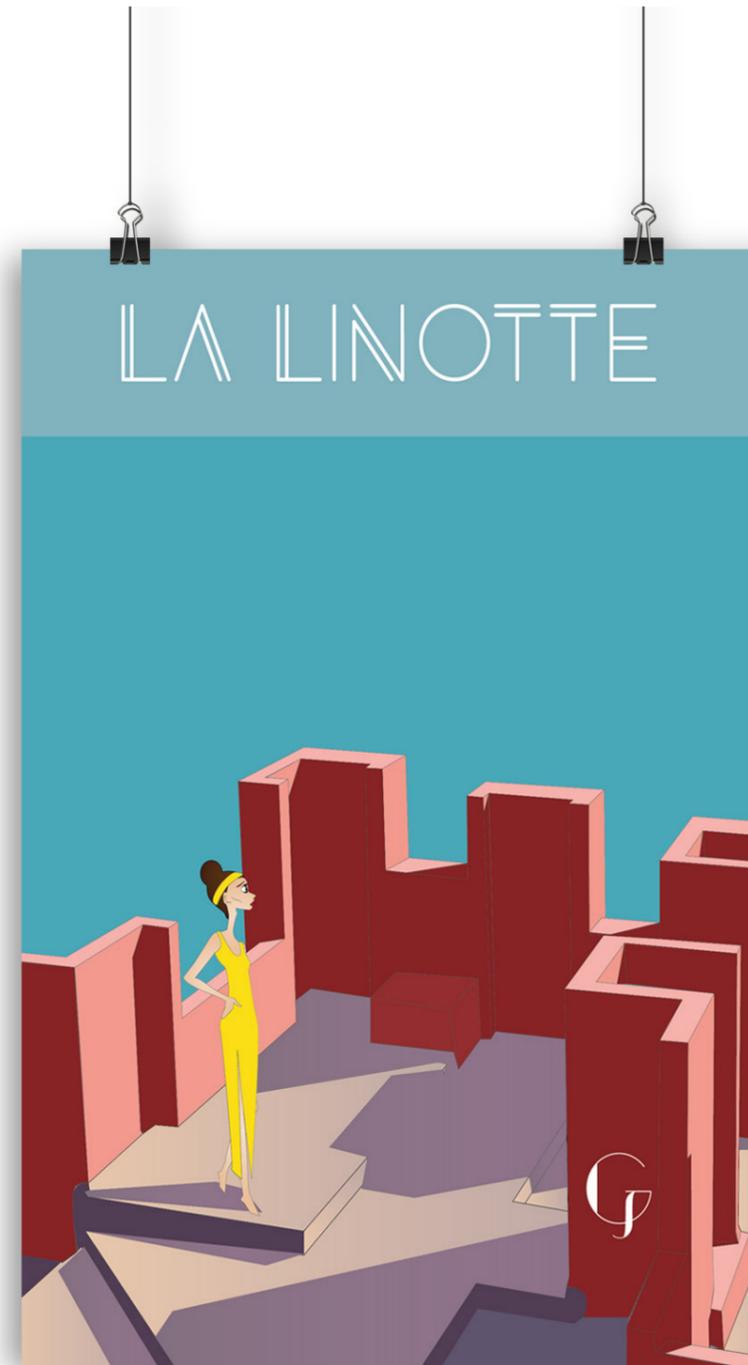
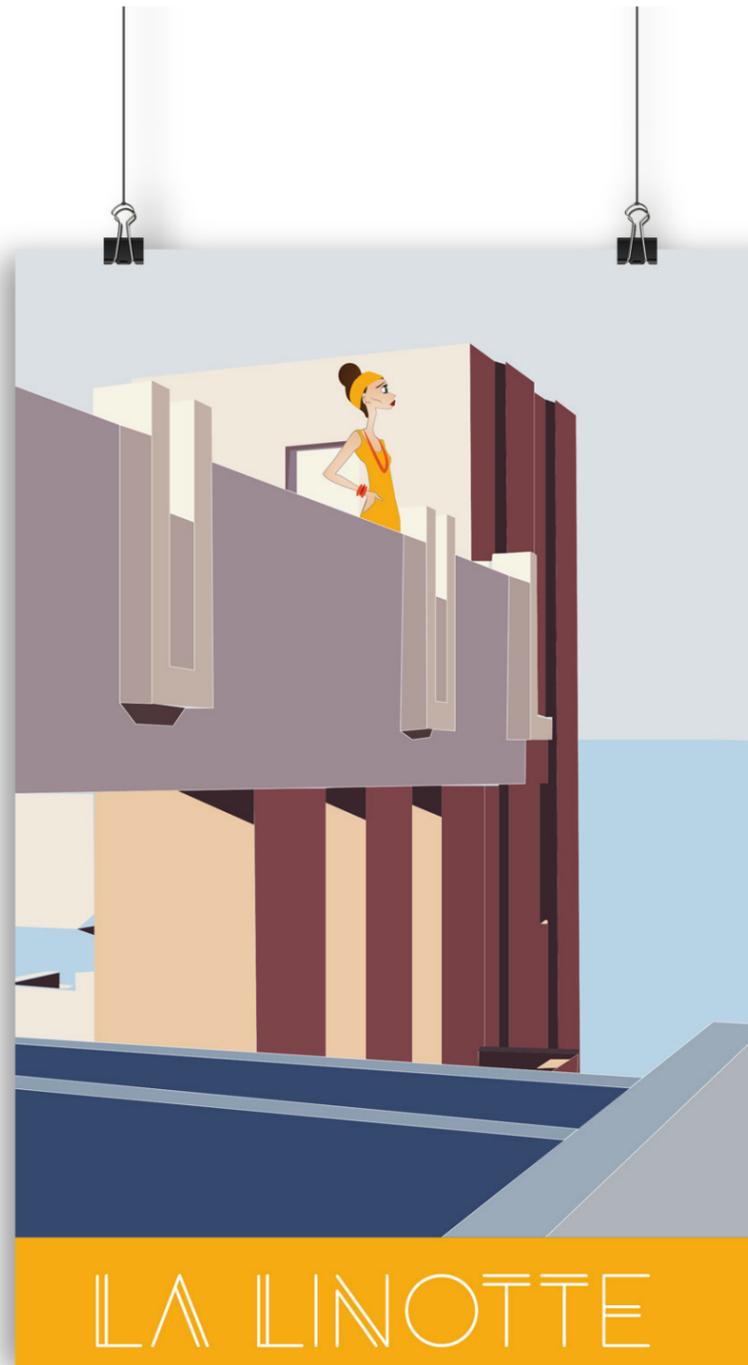


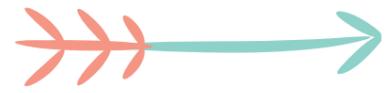
# ILLUSTRATION



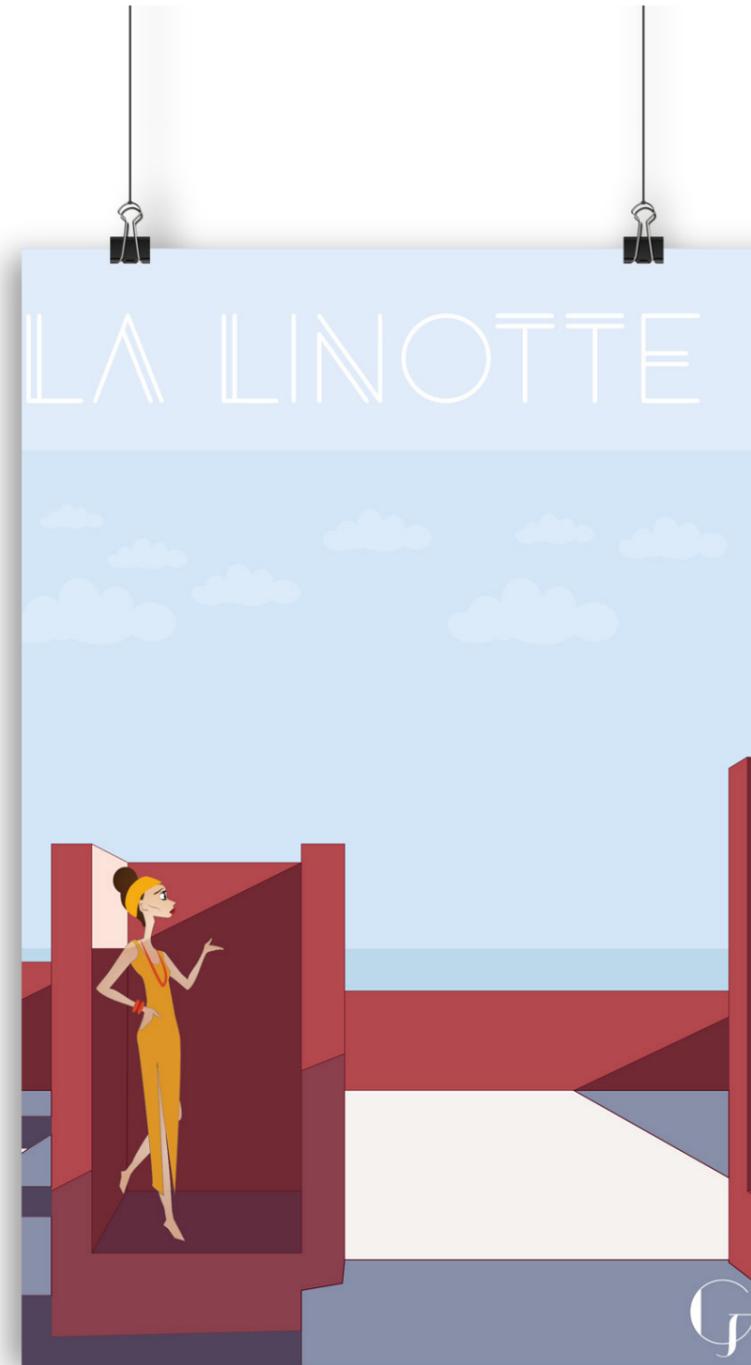
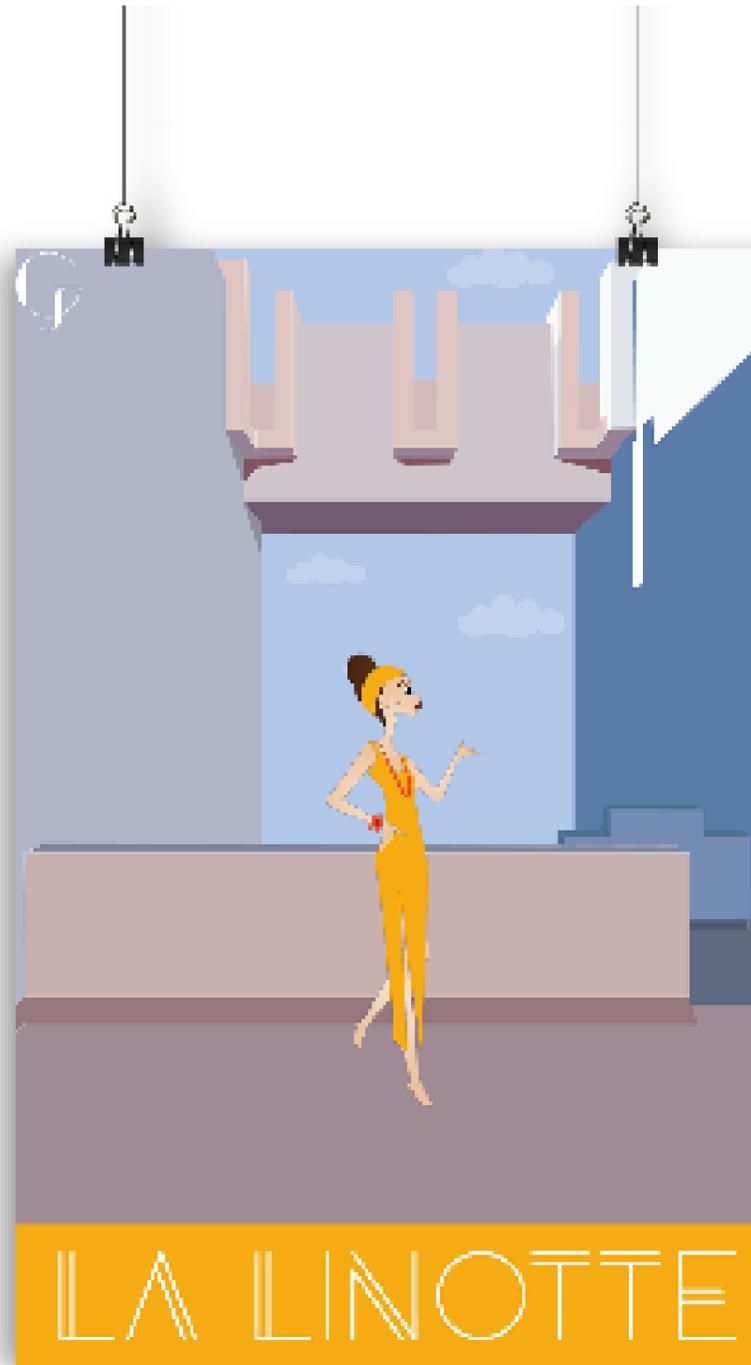


# ILLUSTRATION





# ILLUSTRATION



WEB



