

Qu'est-ce qu'un restaurateur doit faire avant de créer une carte pour son restaurant ?

DES ÉTUDES PRÉLIMINAIRES

savoir ce que la concurrence offre
(études sur les autres restaurants du quartier)

savoir ce que les clients veulent
(études sur les majeures ou dernières tendances)

conception de la carte

- ✦ le nombre des cartes (un seul menu, menu du jour et du soir différents, offres spéciales, offres déstructurées, carte de desserts et des vins à part ou intégrées, etc)
- ✦ le types de menus offerts (menu enfants, menu dégustation, plats à partager, etc)

CHOISIR LE GENRE DE CARTE À RÉALISER

ardoises

cartes imprimées

carte à fenêtres

cartes électroniques

ORGANISER LA CARTE

- ✦ Définir de différents niveaux de lecture (catégories des plats)
- ✦ Exploiter le sens de lecture (gauche-droite-gauche)
- ✦ Mettre en évidence les plats les plus chers à travers la police, la couleur, une place en premier plan, etc)
- ✦ Mettre des infos utiles et pratiques (origine des produits, allergènes, etc)

PEAUFINER AVEC LES DÉTAILS

Éléments graphiques
(police, couleurs...)

Images

Annexes

Porte-menu