

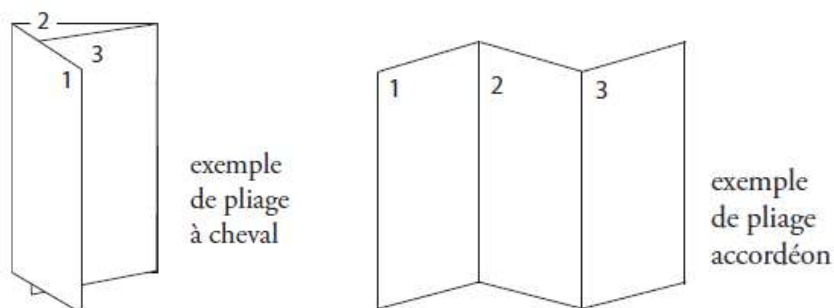
Exercice - Créer un dépliant 3 volets

Comme son nom l'indique, le dépliant est le résultat du pliage d'une feuille de papier. La feuille est pliée de manière à obtenir le format final désiré.

1^{ère} étape :

Lorsque vous décidez de produire un dépliant, prenez une feuille de papier, pliez-la en deux, trois ou quatre volets : vous aurez alors la forme finale du pliant. Il vous reste à identifier le contenu de votre dépliant selon la forme que vous aurez choisie.

Modèles de pliage en 3 volets



- Lancez **Word 2007** et créez un nouveau document
- Nommez votre document : **dépliant**
- Insérez deux pages et choisissez l'orientation **Paysage**
- Sur la première page divisée en 3 : nous allons créer la **face interne**, le **dos** et la **couverture** du dépliant
- Modifiez la taille des marges, mettez 1,5 cm de chaque côté

Face interne :

Tapez le texte **AGENDA** et allez à la ligne

Tapez **Décembre** et allez à la ligne

Tapez **24** faire une tabulation et tapez **La Brasserie** faire deux tabulations et tapez **50 euros**, allez à la ligne

Tapez **25** faire une tabulation et tapez **Déjeuner de Noël** faire deux tabulations et tapez **68 euros**, allez à la ligne

Tapez **31** faire une tabulation et tapez **Soirée dansante** faire deux tabulations et tapez **88 euros**, allez à la ligne

Tapez **Janvier** et allez à la ligne

Tapez **1^{er}** faire une tabulation et tapez **Déjeuner du nouvel an** faire deux tabulation et tapez **50 euros**

Page Dos

- Insérez une image de Noël
- Insérez une zone de texte et tapez le texte suivant :
Nous vous souhaitons un joyeux Noël et vous présentons nos meilleurs vœux pour la nouvelle année.
- Positionnez cette zone dans le bas de la page Dos
- Insérez une image de Noël au dessus

Page couverture

- Insérez une image d'un restaurant
- Insérez une zone de texte et tapez le nom du restaurant, l'adresse et le téléphone.

La **Deuxième page** sera également partagée en 3 parties, page interne 1, page interne 2 et page interne 3.

- Positionnez le curseur de la souris en haut de la **page interne 1**
- Tapez le titre : **LA BRASSERIE**
- Tapez le texte suivant :
Chers clients
C'est avec un immense plaisir que je vous présente le programme des fêtes de fin d'année 2010. Imaginez-vous en train de déguster un succulent repas dans l'un de nos restaurants tout en savourant un grand cru et en vous relaxant au rythme des musiciens.
En espérant avoir le plaisir de vous accueillir en cette période de joie dans notre restaurant. Je vous souhaite ainsi qu'à vos proches une excellente fin d'année en notre compagnie.

Le Directeur

- Modifiez la taille Cliquez sur la **touche Entrée** pour laisser quelques lignes
- Sélectionnez le texte que vous venez de taper puis donnez-lui une mise en 3 colonnes
- Positionnez le curseur de la souris en cliquant sur la touche Entrée de sorte à pouvoir écrire en haut de la page Interne 2
- Laissez une ligne et tapez *le texte ci-dessous*

Menu de Noël 2010
Vendredi 24 Décembre, à partir de 19H30
50 € par personne (Vins non compris)

Cocktail Bulle de Blanquette de Limoux,
Toast de foie gras de canard,
Velouté de lingot du Lauragais à la truffe

Millefeuille de saumon fumé et chèvre frais,
Coulis de champignons des bois, Tartinettes grillées

Emincé de canard, jus des vergers,
Crumble de pommes de terre mozzarella

Le Pyrénées mi vache, mi brebis,
Salade de chicon et mâches aux noix

Bavarois Passion, sorbet chocolat,
Coulis de mangue

Café et mignardises
Menu de la St Sylvestre 2010

- Positionnez le menu, modifiez la police et la taille s'il y a lieu

- Positionnez le curseur de la souris en cliquant sur la touche Entrée de sorte à pouvoir écrire en haut de la page Interne 3
- Tapez le texte ci-dessous

Vendredi 31 Décembre, à partir de 21H
88 € par personne (Vins non compris)

Coupe de champagne, mini blinis à la rilette fraîche de saumon fumé et velouté de lentilles au lard fumé

Terrine de foie gras de canard,
Chutney d'Amarenas aux saveurs des vignes
Tartinettes de campagne grillées

Pavé de cabillaud en croûte d'herbes fines
Duxelles champignons poireaux, coulis d'écrevisses

Trou languedocien, Sorbet verveine et crème de menthe

Tournedos de veau rosé du haut Languedoc, sauce truffée au Rancio sur son lit de légumes de la Montagne Noire caramélisés

Le Salers, confiture d'abricot et noisettes grillées

Dessert des 12 coups de minuit
(Entremet chocolat, glace gingembre, fruits frais...)

Café et mignardises

- Faites une impression et plier votre dépliant pour vérifier les mesures

Voir le résultat :

