

Heidi Rolland

# Boba Frogs



Artbook - Jeu mobile



Heidi Rolland

# Boba Frogs

Inventé et illustré par Heidi Rolland  
Projet de diplôme — ESMA, Montpellier  
© Heidi Rolland 2024 - haeidi.art@gmail.com  
Typographies : Pulang — Funky Choky — Peach Cake  
Imprimé par Tomoe, France, en septembre 2024.

# SOMMAIRE



## 01 **Les personnages** P. 10

Le personnel  
Les clients  
Les clients spéciaux

## 02 **Les cartes** P. 30

La rue  
Le grande salle  
La cuisine  
La terrasse

## 03 **Les plats** P. 54

Les plats  
Les desserts  
Les boissons

## 04 **Les objets** P. 72

Le mobilier  
Les sols et murs

## • Le jeu •



## Les règles

Dans Boba Frogs, votre but est de faire de votre restaurant le meilleur de la ville, pour cela vous pourrez débloquer du mobilier, des plats et du personnel au fur et à mesure des niveaux grâce aux clients que vous attirerez. Au plus vous débloquerez des plats spéciaux et des mobiliers de haut niveau, au plus des clients particuliers viendront. C'est ainsi que vous gagnerez des points de réputation ! Les quêtes journalières et hebdomadaires vous aideront à gagner des niveaux, et vous pourrez y rencontrer des personnages lors des événements.

## Le pitch

Prenez les rênes de votre propre restaurant, où vos employés ne sont pas de simples serveurs... ce sont des grenouilles talentueuses et dévouées ! Votre mission ? Devenir le meilleur restaurant de la ville ! Pour cela, améliorez votre mobilier, peaufinez vos plats, et formez votre personnel pour attirer une clientèle toujours plus nombreuse et spéciale !

Prêt à relever le défi et à faire de votre restaurant un lieu incontournable ?

# 01

## Les personnages

Découvrez le personnel dévoué qui va vous aider à atteindre vos objectifs, ainsi que les clients que vous attirerez au fur et à mesure de votre progression dans le jeu.

## • Le personnel •

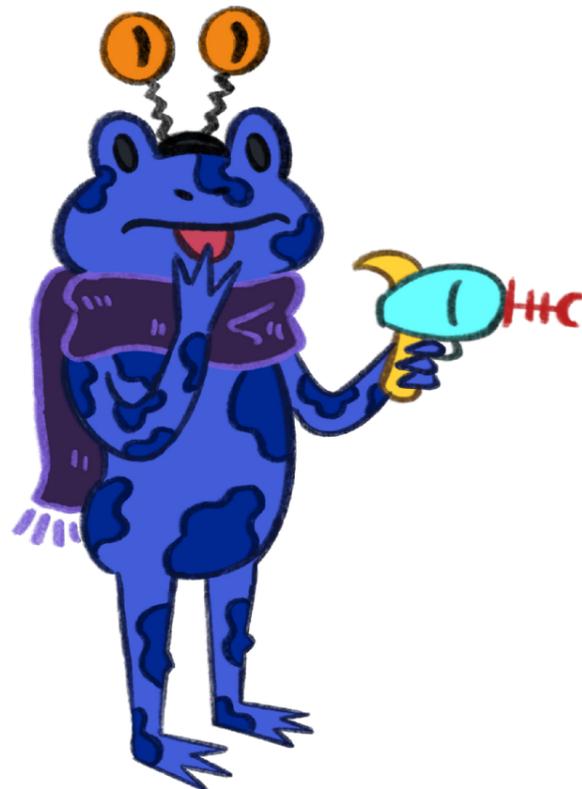
Quoi de mieux que des employés pour vous aider à travers vos tâches ?  
Et encore mieux... vos amis les grenouilles !

### Le chef de salle



Il participe au bon déroulement de la salle en gérant sous sa patte trois autres membres du personnel. Il a un fort tempérament pour sa petite taille. Il veut que tout soit parfait, que tous les clients soient bien accueillis.

### Le promoteur



Il est positionné dans la rue. Il se prend pour un alien qui attire les clients grâce à son pistolet magique. Personne ne le croit mais mystérieusement les clients arrivent.

### Le caissier



Il encaisse l'argent et les pourboires des clients dans sa tirelire. Il porte un costume trop petit pour lui car il a été recruté au dernier moment.

### La balayeuse



Elle s'occupe des tâches ménagères dans tout le restaurant. Elle est toute coquette et elle a eu un fils avec un membre du personnel (on l'aperçoit de temps à autre).

## • Les chefs gastronomiques •

Vous allez voyager dans le monde, à travers les saveurs et la culture de ces six chefs internationaux. Ils vont vous proposer une gamme de plats variés, tous plus surprenants les uns des autres !

**Alain**

le Français



◀ Il représente la gastronomie française dans toute son excellence. Ses recettes sont diversifiées. On le reconnaît avec sa médaille au col bleu blanc rouge.

**Sven**

le Norvégien



▶ Il représente la cuisine norvégienne qui se base principalement sur la viande et le poisson. Accompagné d'une petite touche de douceur pour les desserts. C'est le seul à porter un casque et non une toque. Sa hâche est un outil tout-en-un.

▶ Il représente la cuisine américaine qui n'est pas du tout healthy dans son genre avec le principe du fast-food étant très gras et très sucré. C'est une grenouille très sereine et qui aime porter ses bagues porte-chance.

**Evan**

l'Américain



**Tao**

le Chinois



▶ Il représente la cuisine chinoise qui est très diversifiée dans son ensemble, mais il a sélectionné ses spécialités favorites. Il se balade les fesses à l'air avec un débardeur trop petit.

## Peter

l'Anglais



◀ Il représente la cuisine du Royaume-Uni. Ce n'est pas la meilleure cuisine du monde mais il est persuadé d'avoir sa place alors il s'impose et personne ne dit rien ! Il s'habille d'un kilt et d'un béret.

## Ryu

le Japonais



▶ Il représente la cuisine japonaise. En passant des nouilles aux sushis avec une touche de sucrerie. Sa tenue est celle d'un maître sushi.



## • Les clients •

Grâce à eux, votre titre sera dans la poche mais prenez garde car ils peuvent être difficiles à obtenir. Vous allez rencontrer différents types de clients :

### • Les habitués

Ils reviennent assez fréquemment dans votre établissement. Ils sont assez satisfaits de ce que propose la carte mais il peut arriver que quelques clients soient plus consommateurs d'un type de gastronomie ou d'un certain plat. Vous le verrez à la fréquentation.

### • Les saisonniers

Chaque saison a une couleur différente. C'est uniquement à ces périodes qu'on peut avoir la visite de ces clients. Vous allez découvrir ce qu'ils aiment faire durant ces périodes. Certains devront être débloqués à l'aide de plats comme des mobiliers.

### • Les événementiels

Rien de mieux que des événements pour rendre notre année plus amusante. À chaque fête, un nouveau personnage fera son apparition. Pour savoir qui ils ont, venez les découvrir aux périodes qui leurs correspondent.

### • Les spéciaux

Leurs rencontres sont plutôt rares. Ils sont juste de passage dans votre restaurant et ils ont un but précis. Ils peuvent être généreux comme cupides. Mais soyez heureux si vous les voyez !

## Les habitués

### Monsieur crevette



Il s'agit d'un monsieur très ponctuel et à cheval sur l'heure ou l'argent. Il s'habille de manière élégante.

### Requin citron



Il est marin et se trouve dans l'équipage d'un bateau pirate. Il a perdu sa patte lors d'une bataille navale mais il l'a remplacé avec une jambe de bois.

## La vache coquette



Elle est coquette, elle adore se pomponner et se faire plaisir et elle se donne le droit de sortir manger au restaurant.

## L'enfant Grenouille



De temps à autre il se montre dans le restaurant. Il est de nature timide mais aime bien embêter le chef de salle. Il lui arrive souvent de piquer de la nourriture dans la cuisine.

## L'oiseau magicien

Il propose aux membres du personnel des tours de passe-passe pour s'exercer. Son rêve est de devenir le plus grand maître magicien du monde.



## Le poisson surfer

Les vagues c'est sa passion. Il va tous les matins à l'océan, très tôt avant de venir manger.



## Le chien voyou



Il peut impressionner par son apparence et ses oreilles dressées. Dans le fond, c'est un bon chien.

## Le chien astronaute



Il a fait plusieurs voyages dans l'espace à la recherche d'une autre forme de vie. Il ne l'a toujours pas trouvé mais il observe de loin le promoteur et les clients du restaurant.

## Le caïman fan de disco



Dès qu'il y a de la musique, il apparaît de nulle part. Ses pas de danse et sa tenue font partie de son charme.

## Le héron samurai



Venant de son dojo, le samurai est en quête de nourriture pouvant lui donner de la force dans ses combats.

## Le crabe boxeur



Les matchs de combat, c'est sa dose d'adrénaline. Il est prêt à tout moment pour un combat. Sa ceinture de champion, c'est toute sa fierté.

## Le pêcheur goeland

Au bord de la rive, il surveille les poissons. Il s'échange à tour de rôle avec son ami l'orque.



## L'orque pêcheur

Lui aussi pêcheur, il se tient près de sa canne à pêche au bord de la passerelle en bois. Il a un grand appétit avec son ami le goeland.



## Le skater koala

Repéré de loin au son des roues de sa planche de skateboard, il vient souvent se poser au restaurant avant de repartir au skatepark.



## Les saisonniers

Le Flamant rose



Aucun cliché ne lui échappe. Il prend le moindre truc en photo. On le surnomme le touriste et c'est seulement en été qu'il apparaît, durant les grandes chaleurs.

Été

Le Renard



Les promenades d'automne sont sa plus grande joie. Il adore partir à la chasse aux champignons et voir les feuilles changer de couleurs.

Automne

L'ours



Pour lui, c'est le meilleur moment de l'année pour les fêtes et les cadeaux. Il attend avec impatience l'arrivée du père-noël.

Hiver

L'hermine



À la saison du printemps, le roi des mares se montre. Il ne veut que le meilleur plat pour ses papilles. On se demande d'où vient sa chappe faite de queues d'hermine ?

Printemps

## Les événementiels

### Nouvel an chinois

Cette année, on fête l'année du dragon ! Sa chance vous aidera dans votre quête. Il ne reviendra pas avant un long moment, alors profitez-en.



Le dragon

10/01 au 25/02

### Saint-Valentin

Cherchez-vous l'amour ? Non ? Vous ne pouvez pas y échapper. Cupidon arrive et va vous faire goûter à l'amour grâce à ses flèches.



Cupidon

14/02 au 16/02

### Halloween

Bouh ! C'est moi le fantôme ! N'aie pas peur si je sors des murs et du sol. J'espère que tu auras des bonbons sinon tu auras un sort !



Le fantôme

25/10 au 2/11

### Noël

Avez-vous été suffisamment sage pour un cadeau ? Le père-noël vous le fera savoir en cachant quelques cadeaux dans votre restaurant.



Le père Noël

22/12 au 27/12

### L'alien

Venu de l'espace, il rend visite à son ami le promoteur. Et quand il vient, il fait des cadeaux comme une somme d'argent.



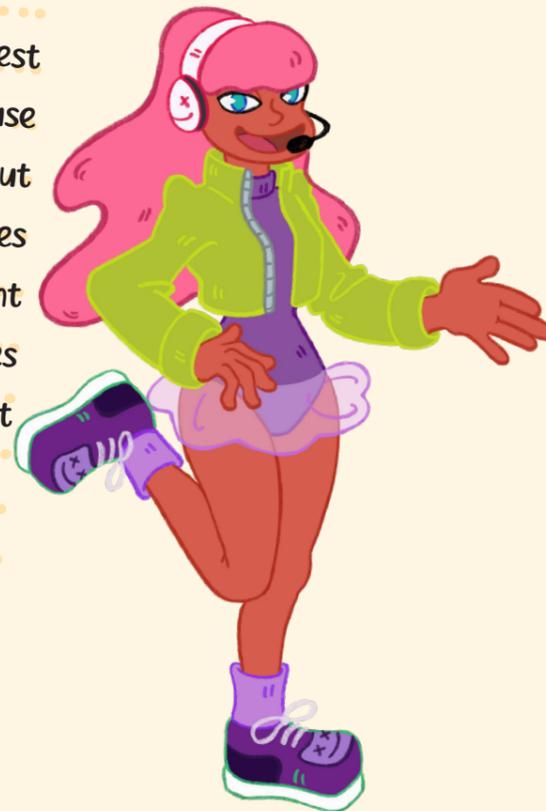
### Le marchand

Ce qu'il vend dans son sac peut vous intéresser mais attention, tout a un prix. Mais peut-être pourriez-vous négocier...



### L'idole

On dit que sa voix est la plus mélodieuse de toute. Elle peut autant attirer les clients en donnant un show que de les faire fuir si sa voix est enrouée.



# 02

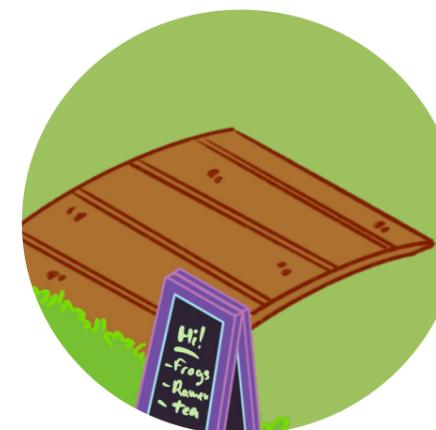
## Les cartes

Explorez le restaurant dans sa globalité. Chaque carte vous permet de découvrir différentes zones, tout en offrant des défis uniques à relever. Plongez-vous dans l'ambiance immersive du jeu.

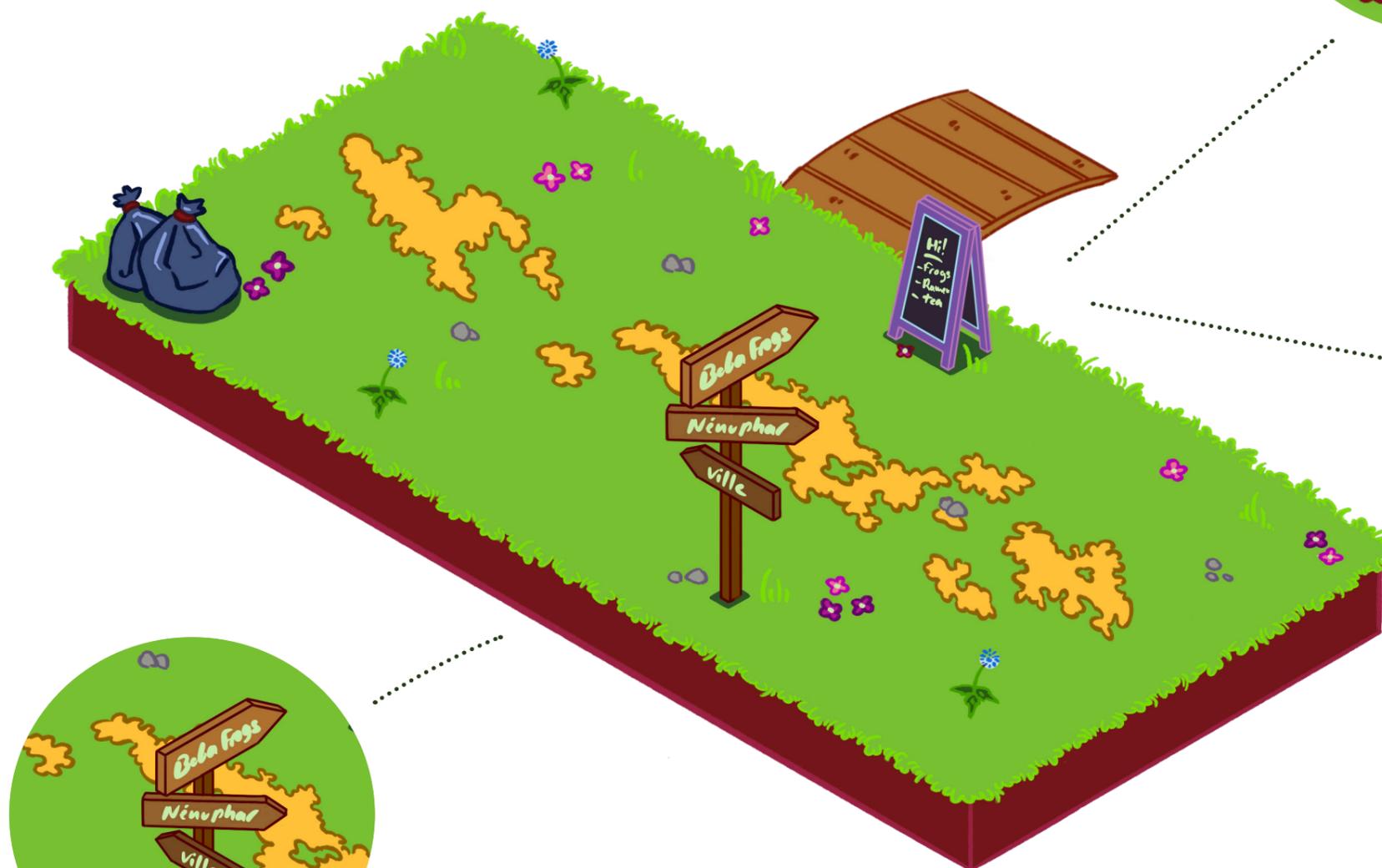
On commence le jeu avec la rue, c'est l'endroit où on va découvrir le premier membre du personnel ainsi que les premiers clients ! Dans cette zone, vous aurez la possibilité d'attirer les clients de deux manières différentes : avec le promoteur et son pistolet magique, ou avec l'aide du joueur qui va devoir tapoter sur son écran.



Pour afficher le menu et attirer le plus de clients.



L'entrée du restaurant



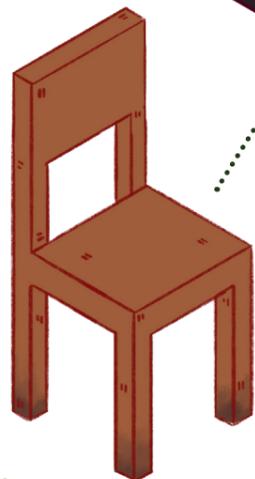
Panneaux directionnels

• La salle •

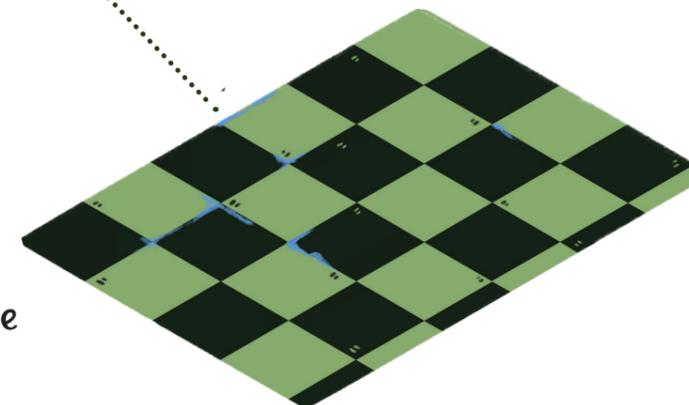
Ainsi le client attiré, il se dirigera à l'intérieur du restaurant et voici la première salle que l'on découvre. Il sera accueilli par trois employés. C'est également dans cette salle qu'il pourra s'installer, au bar ou à table. Il ne manquera plus qu'à passer commande.



Décoration sommaire



Chaises rustiques mais confortables



Carrelage imparfait

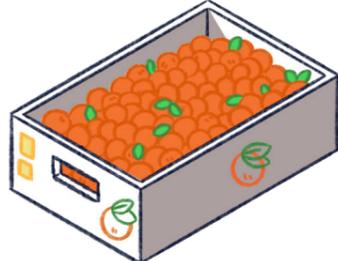
# 1er niveau

## • La cuisine •

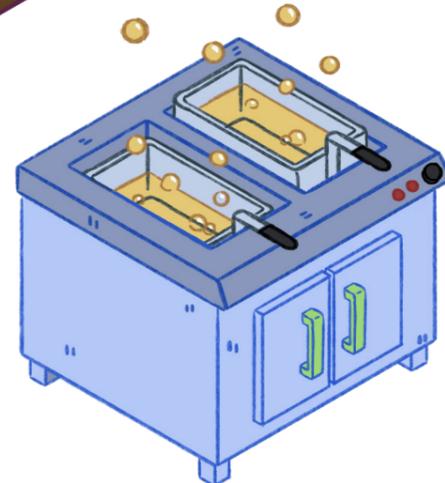
Comment ne pas aborder l'élément principal du restaurant sans parler de la cuisine ? Lieu où tous les plats sont préparés par nos six chefs, et où toute la magie se fait. Dans le jeu, le joueur devra faire le choix de trois chefs seulement (il pourra les échanger selon ses envies).



De nombreux rangements



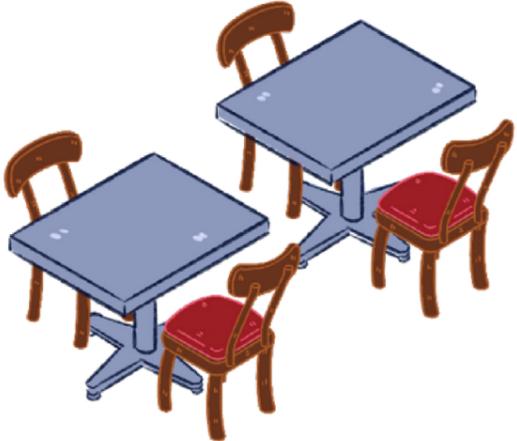
Produits frais



Friture !

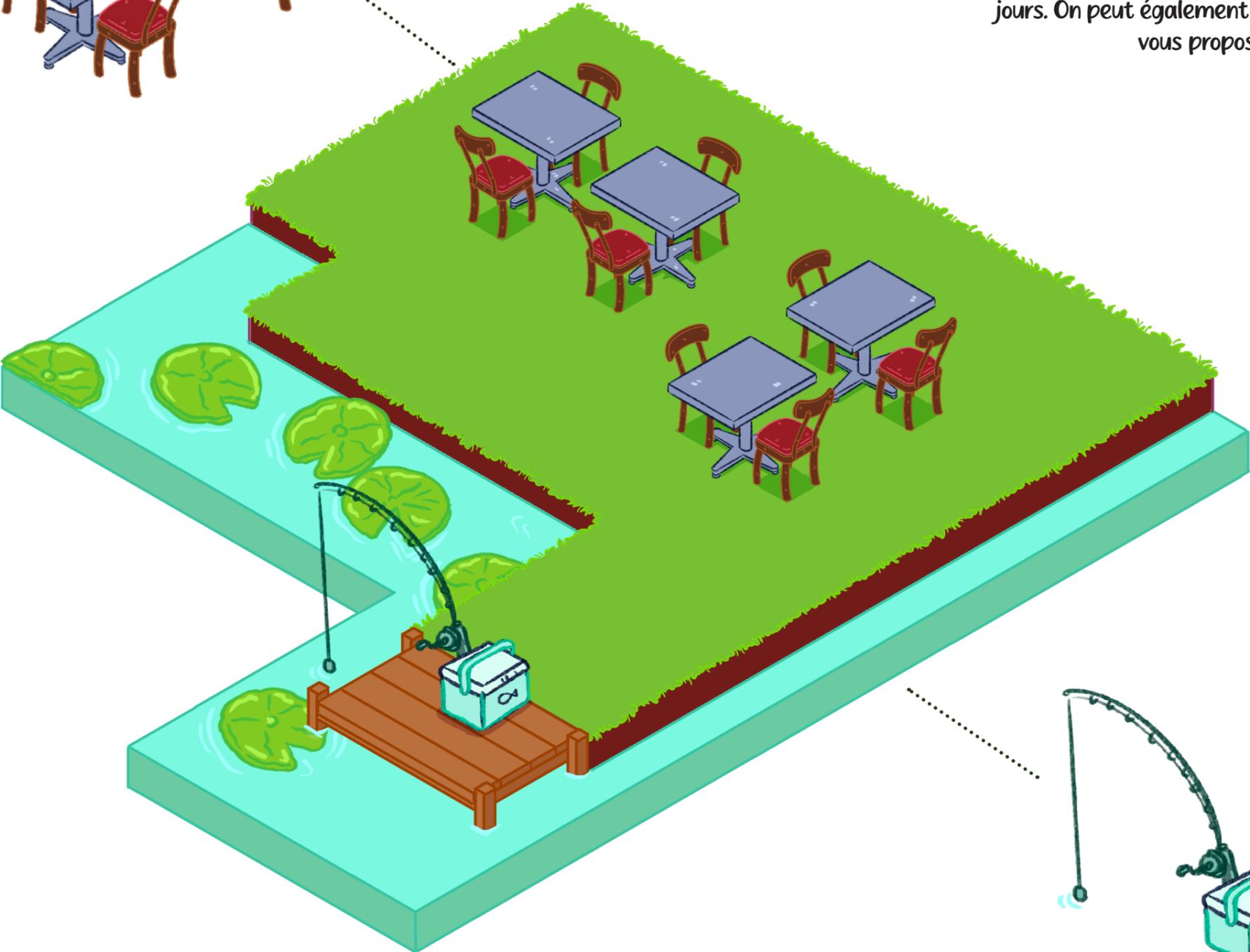


• La terrasse •



Sommaire, mais agréable au grand air

Le restaurant possède un autre espace libre d'accès à la clientèle. Il s'agit du coin extérieur. Comme vous l'aurez compris, les clients auront le choix de s'installer où ils le souhaitent. C'est un endroit convivial et agréable pour les beaux jours. On peut également trouver nos deux pêcheurs sur la passerelle en bois. Ils vous proposeront des cadeaux de temps en temps.

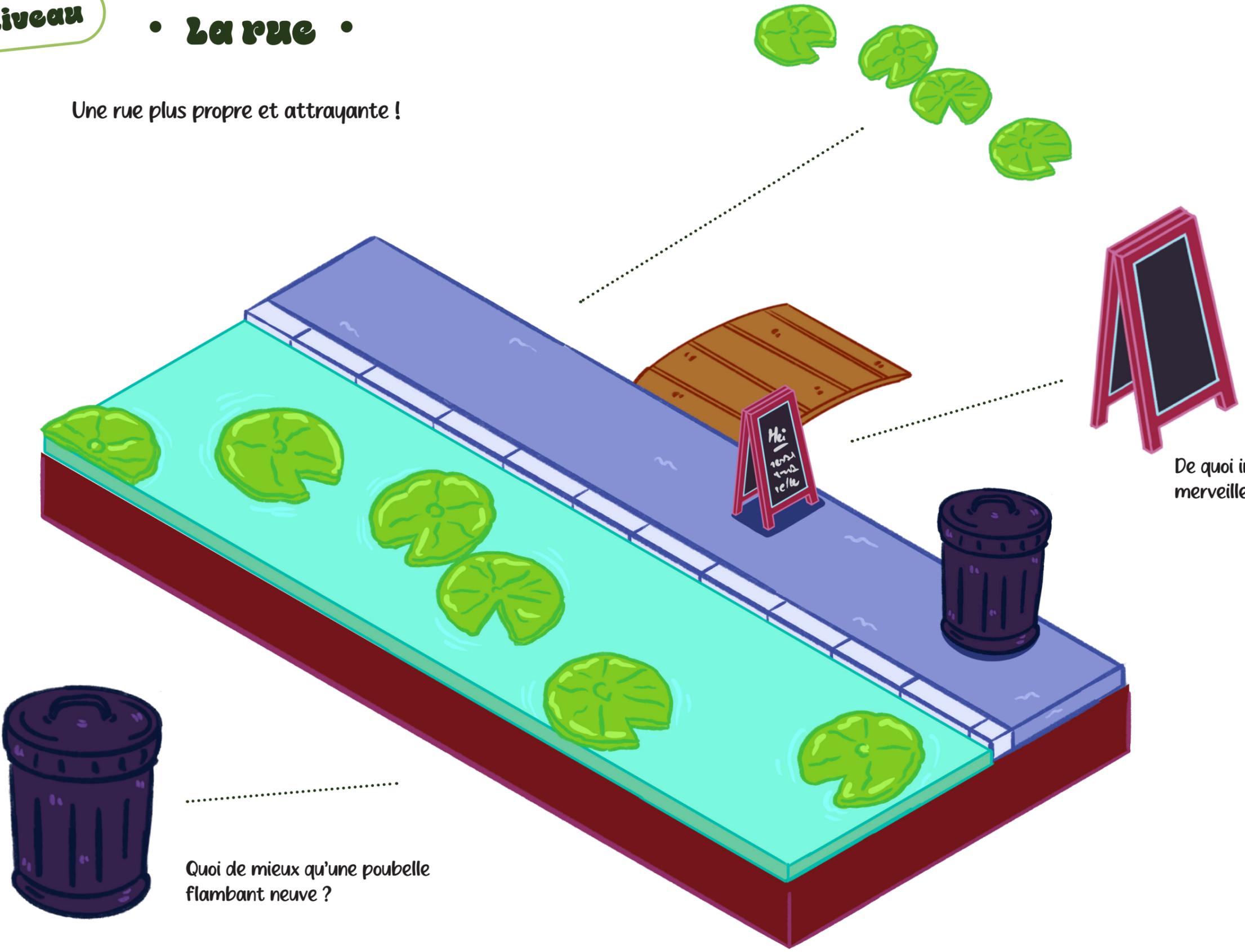


Lieu privilégiés des pêcheurs

**2nd niveau**

**• La rue •**

Une rue plus propre et attrayante !



De quoi inscrire vos merveilleux menus

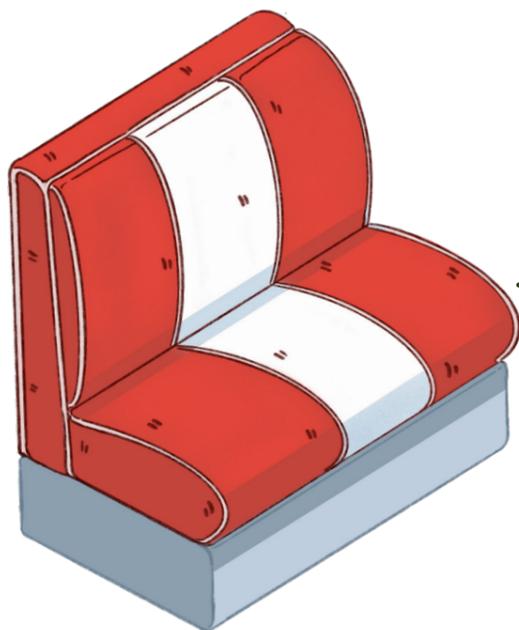
Quoi de mieux qu'une poubelle flambant neuve ?

• La salle •

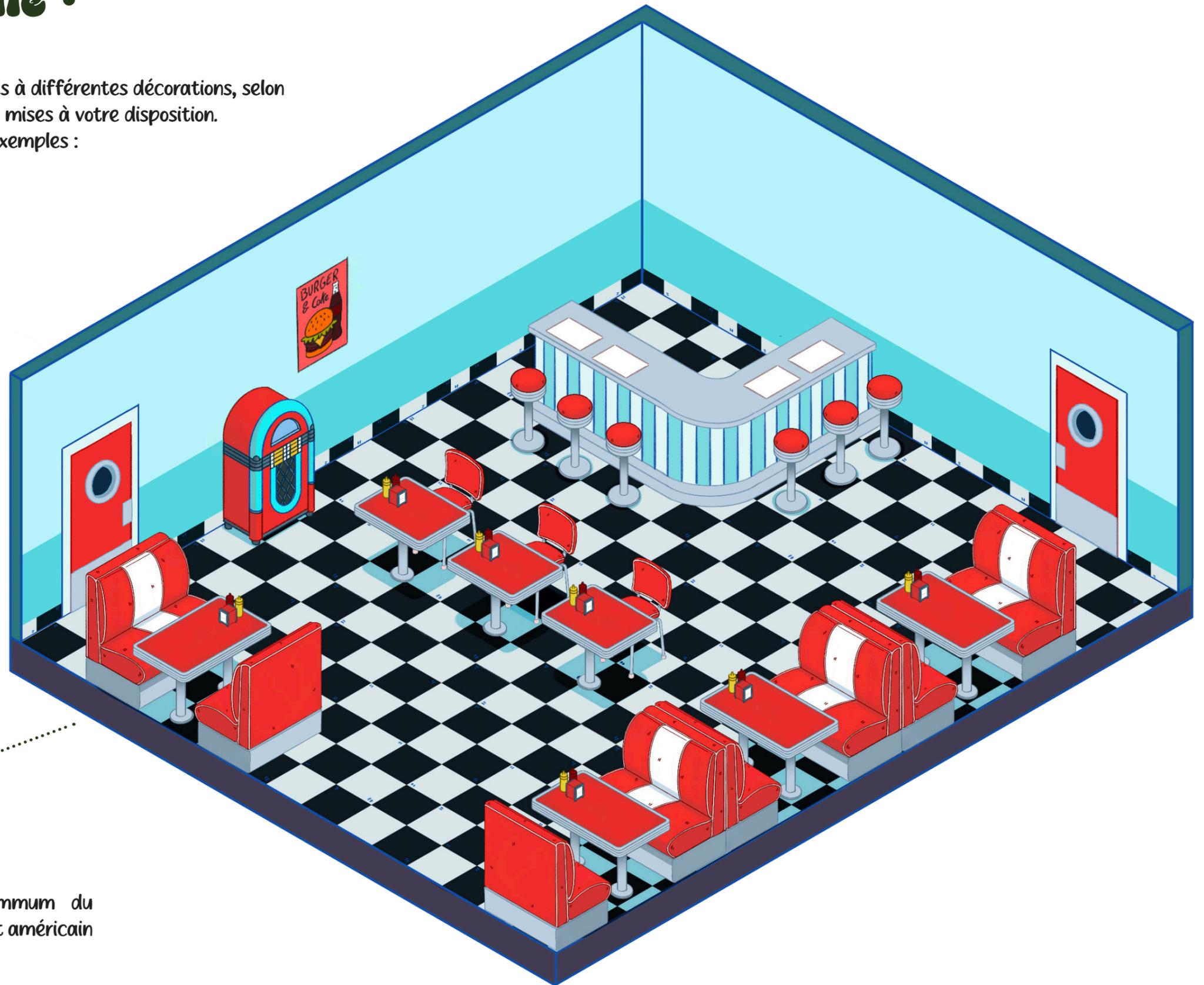
En augmentant de niveau, vous aurez accès à différentes décorations, selon les goûts de chacun et les cultures mises à votre disposition.  
En voici quelques exemples :



Tout en finesse et style



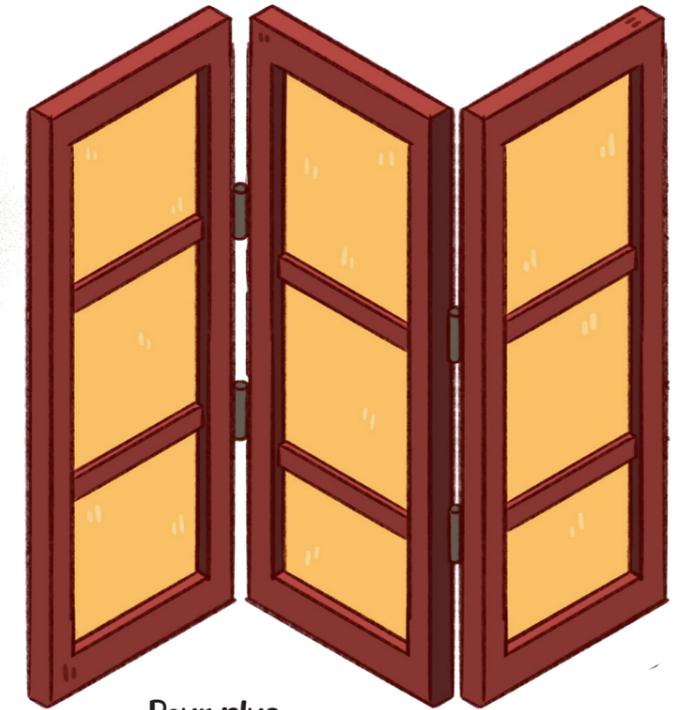
Le summum du confort américain



Chaises pur confort



**2nd niveau**



Pour plus d'intimité



Les traditionnelles tables rondes chinoises

2nd niveau

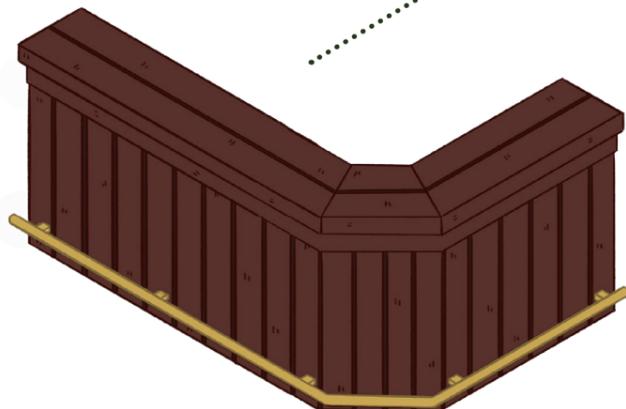


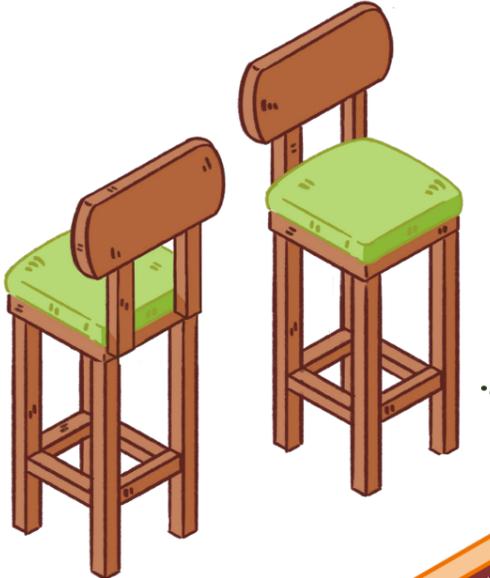
Emblèmes du pays

Papier-peint qui rappelle les pubs

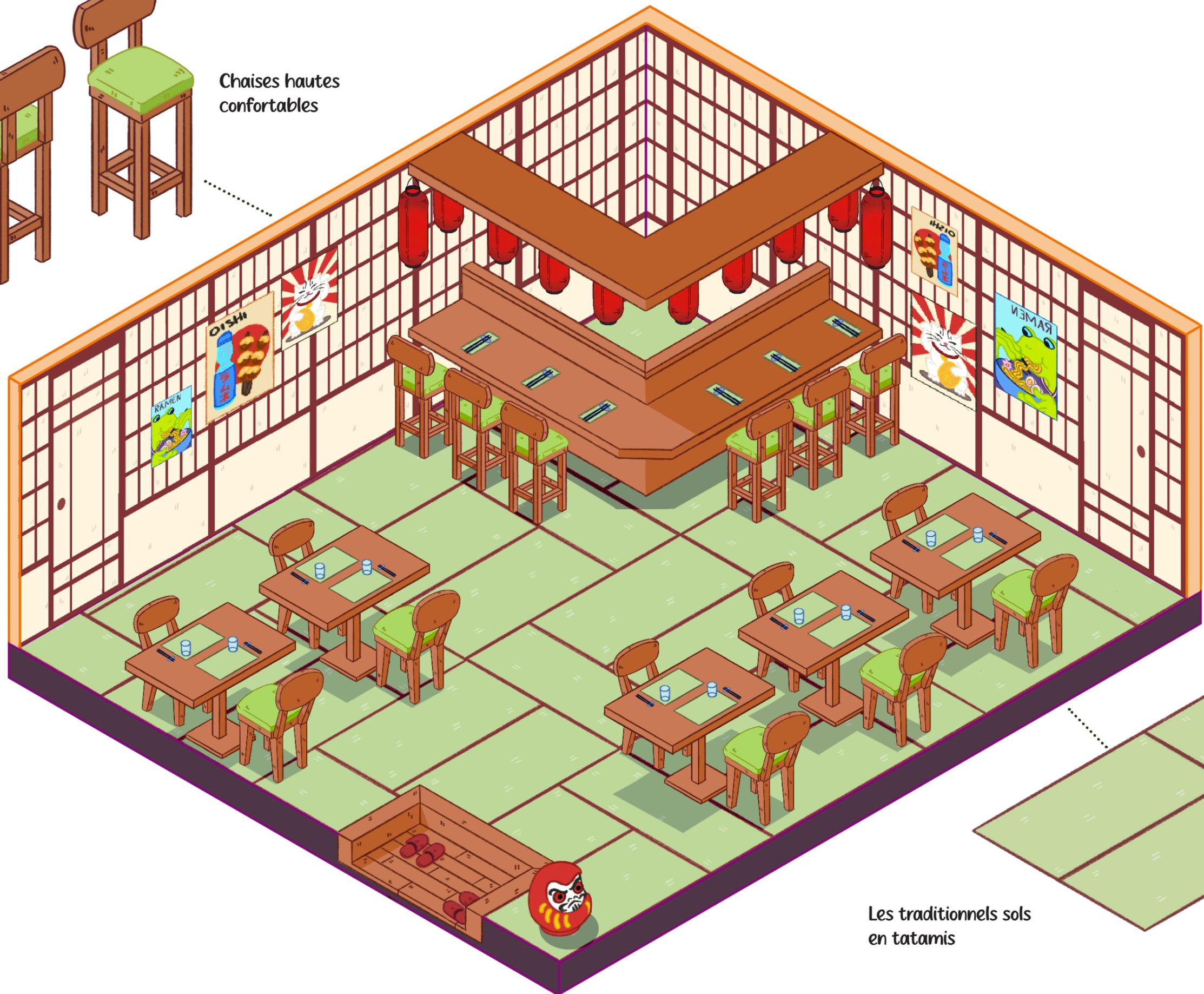


Un bar en bois, chaleureux et classique



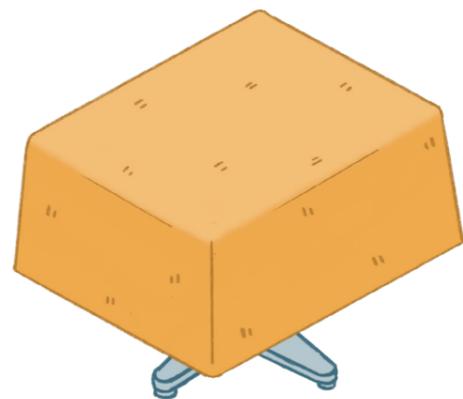


Chaises hautes confortables



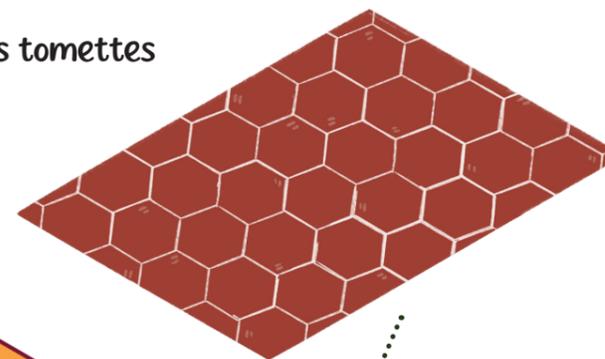
Les traditionnels sols en tatamis

**2nd niveau**

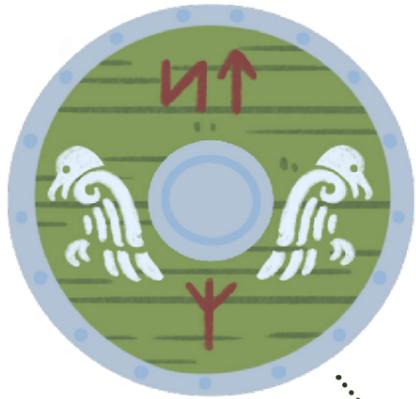


Tables avec toiles cirées

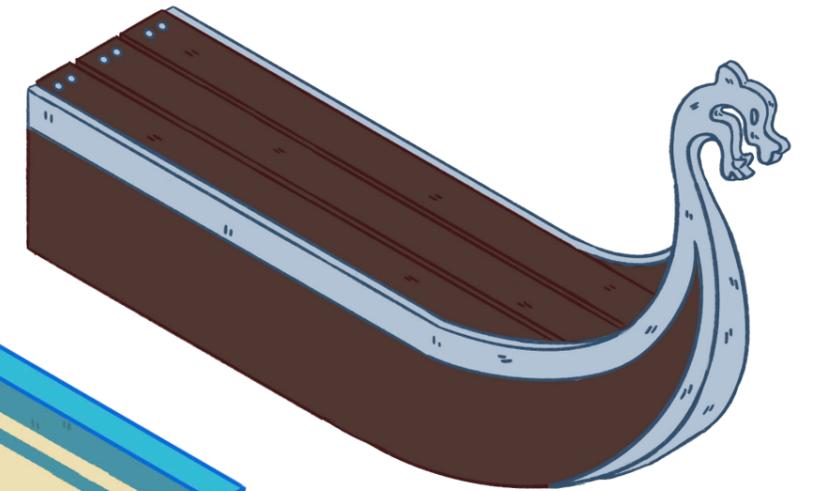
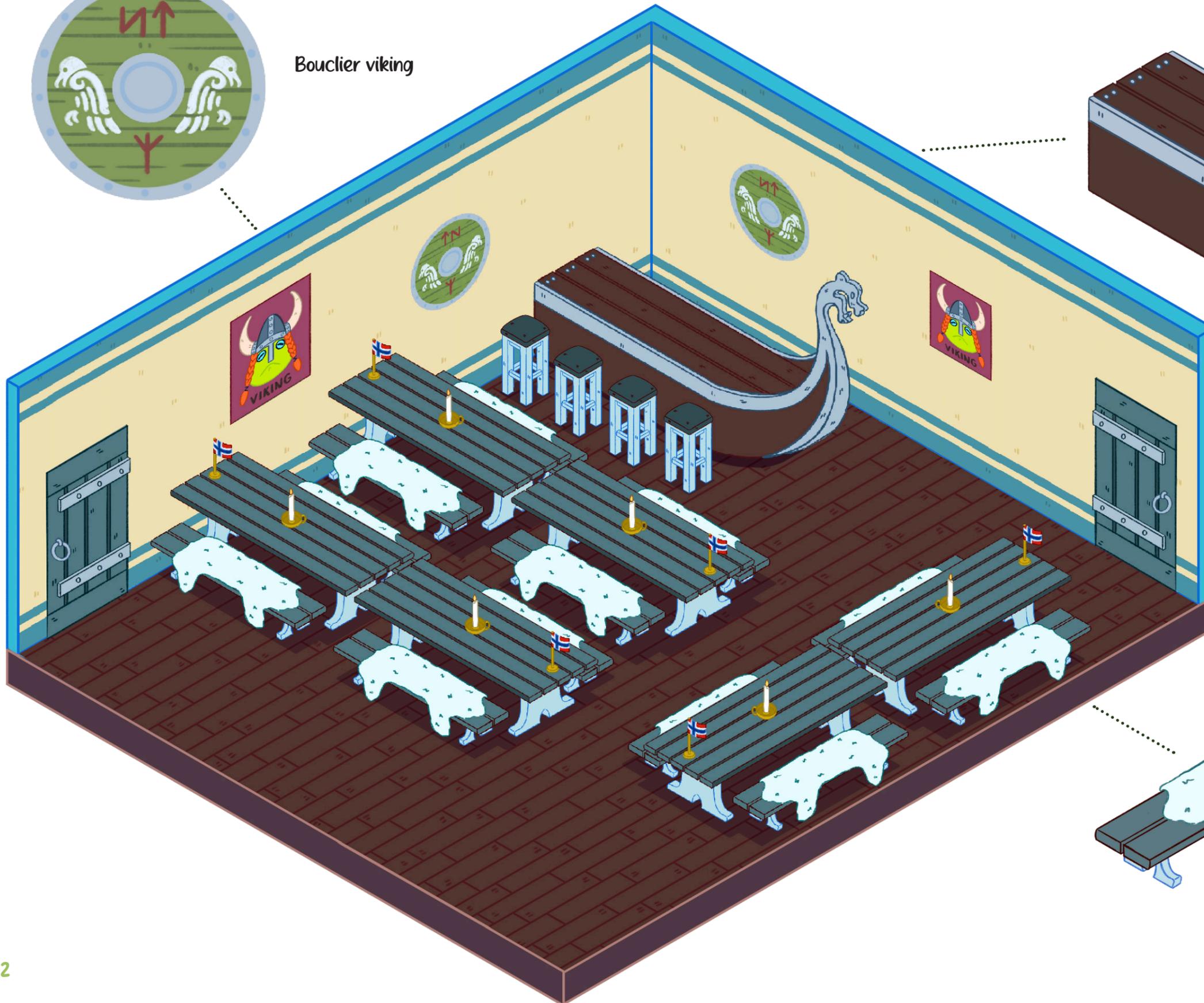
Les fameuses tomettes provençales



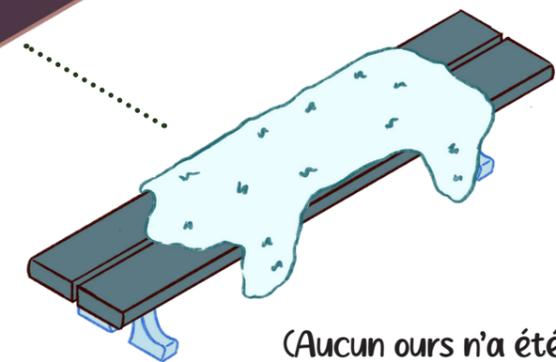
Canapé clouté



Bouclier viking



Bar inspiré des drakkars d'époque



(Aucun ours n'a été attaqué pour le confort des clients)

# 03

## Les plats

Préparez-vous à un voyage gastronomique en explorant la cuisine de 6 pays distincts. Chaque plat est conçu pour satisfaire les clients, leur offrant une expérience culinaire riche et variée.

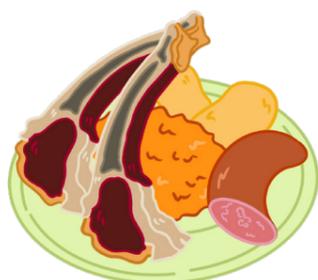
Découvrez les saveurs uniques et les recettes authentiques qui vous accompagnent.

## • Menu •

Norvégien



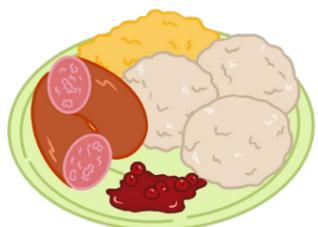
## Pinnekjøtt



Le second plat de Noël, il s'agit de côtes d'agneau salées qui ont été séchées puis cuites à l'eau. On l'accompagne d'un bon Akvavit pour faire passer le tout.

Un ragoût d'agneau préparé avec des feuilles de chou.

## Raspeballer



Spécialement préparé pour le jeudi, il s'agit de boulettes de pommes de terre accompagnées d'une purée et de saucisse.

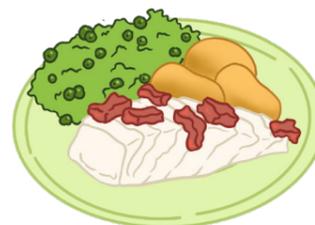
Un porridge de riz chaud avec une dose de beurre, de sucre et de cannelle.

## Fårikål



Préparé pour les fêtes de Noël, il s'agit de viande de porc, la graisse après la cuisson sera aussi craquante qu'une chips.

## Lutefisk



Un plat à base de morue qui a été séché puis trempé dans l'eau froide.

Une pâtisserie sucrée au goût de cannelle.

## Kransekake



Un gâteau à consommer occasionnellement pour les fêtes. Il s'agit de plusieurs couronnes dures collées les unes sur les autres.

## Risengrøtt



## Svine Ribbe



## Skillingboller



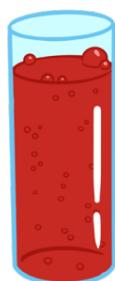
## Akvavit



Un digestif à base de pomme de terre. Il sert à faire passer les plats salés et lourds.

La boisson la plus consommée aux périodes de fête. Il s'agit d'un soda à la recette secrète. C'est le soda préféré de l'ours.

## Jule Brus



• **Menu** •  
Français



## La choucroute



Un mélange de chou, de viande et de saucisse.

## Quiche Lorraine



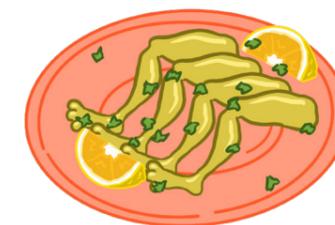
La plus classique des tartes françaises, un régate pour les papilles !

## Escargots Persillés



Seriez-vous prêt à le déloger de sa coquille afin de goûter un escargot tout chaud ?

## Les cuisses de grenouille



Comment se passer des cuisses de grenouilles ? Attention si vous commandez ce plat, vous serez jugé par tout le personnel.

## Bouillabaisse



Une soupe à base de poissons et parfumée à l'ail.

## Gratin Dauphinois

.....

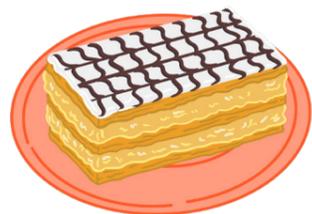


Quoi de meilleur qu'un bon gratin de pommes de terre pour se réchauffer !

Laissez vous séduire par ce classique du dessert français. Le dessert favori de la vache coquette.

## Millefeuille

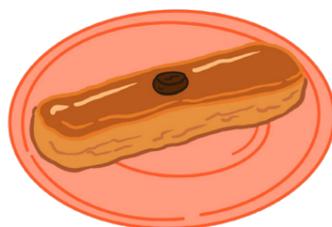
.....



Découvrez ses étages de crèmes et de feuilles à vanille avec son glaçage.

## Éclair au café

.....



## Champagne

.....



Ne vous fiez pas à ses fines bulles car ceci est très alcoolisé.

## Vin de Bordeaux

.....



Une couleur pourpre au goût chaleureux en bouche.

## • Menu •

Japonais



## Onigiri

.....



Ces sandwichs de riz et de thons roulés dans les feuilles d'algues vous donneront de l'énergie pour la journée.

## Sushi

.....



Quel poisson voulez-vous sur votre boule de riz ?

## Ramen



Des ramens unique en leur genre.

Un poulpe se cache dans chacune des ces boulettes.

## Curry Japonais



Le curry indien est connu mais le curry japonais est d'un autre genre.

Ne vous laissez pas impressionné par son aspect gluant et son odeur. Le plat favori du héros samurai.

## Takoyaki



## Natto



De tendres desserts moelleux, mais mâchez-les bien

## Taiyaki



Il s'agit de la gaufre japonaise à l'haricot rouge.

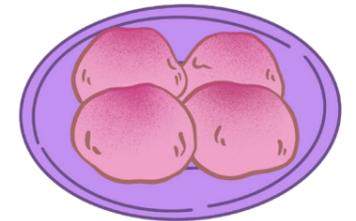
Avez vous vu une cérémonie du thé ? Car celle-ci devra vous demander de la patience pour la goûter.

## Ramune



Une boisson gazeuse populaire pour son packaging d'ouverture.

## Mochi



## Thé matcha



## • Menu •

Américain



### Hot Dog

.....



Rien de plus connu est d'aussi simple que le hot-dog. Deux tranches de pain avec une saucisse.

Un autre plat popularisé dans le monde. Constitué de plusieurs étages de légumes et de viandes avec des tranches de fromages. Plat favori du Caïman fan de disco.

### Le Poke Bowl

.....



Rien de plus rafraichissant qu'une salade fraîche. Le poisson surfer recommande ce plat.

Le fameux gratin de pâtes avec jamais assez de fromage.

### Hamburger

.....



### Pizza hawaïenne

.....



Est ce que les ananas vous séduiront avec sa touche de sucré-salé ?

Savez-vous que son trou sert à une bonne répartition de la cuisson ? L'enfant grenouille en pique souvent.

### Apple pie

.....



La fameuse tarte aux pommes dont on ne se lasse pas.

### Ribs

.....



### Donuts

.....



## Piña Colada



Un bon cocktail fruité qui vous fera voyager.

Ceci est la version originale du coca. un sirop mélangé à l'eau et accompagné d'une glace à la vanille.

## Coca cola glace vanille



Porc fondant en bouche accompagné de son riz.

## Fondue chinoise



On dit de ce plat qu'il aide à rester jeune. Plat préféré du Monsieur crevette et de la Vache coquette.

## Porc Aigre Douce



## Raviolis chinois



Un des plats de la cuisine traditionnelle chinoise cuit à la vapeur et dont la garniture peut être variée.

## Baozhu



De véritables brioches en bouche et leur garniture vous réchaufferont l'estomac.

## • Menu •

Chinois



## Canard de Pékin



Parfaitement caramélisé, ce canard vous donnera des ailes.

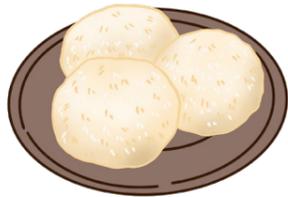
## Tofu mariné



Attention au piment de Sichuan, les employés ne vous aideront pas !

Seriez-vous prêt à confier votre destin à des cookies mystérieux ?

## Perles coco



Un voisin du mochi avec un goût principalement de mangue et de noix de coco.

À la fois délicieux mais aussi très utilisé dans la médecine chinoise.

## Fortune cookies



## Thé Noir



Une bonne bière blonde !

## Tsingtao



## • Menu •

Anglais



## Fish and Chips

Un plat assez populaire et rapide à faire. Il s'agit d'un poisson frit servi avec des frites.

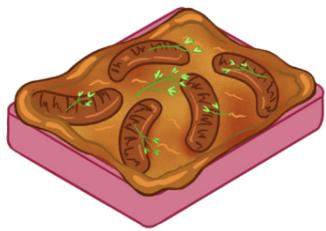


## Breakfast



Il peut ne pas donner envie avec ses haricots rouges mais vous seriez surpris.

## Toad in the Hole



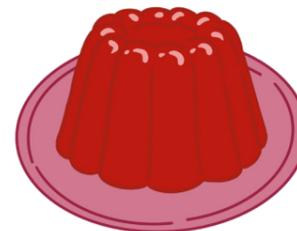
Un plat traditionnellement anglais au nom surprenant et questionnable.

Composé de plusieurs légumes avec une pièce de viande rôtie.

## Roast Dinner



## Jelly



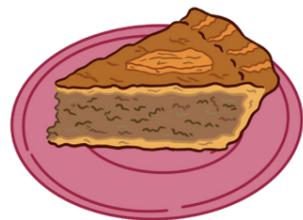
Sa forme et sa couleur vous fascinent et vous intriguent mais le tâter est encore plus drôle.

## Pudding



Un dessert sucré avec sa crème anglaise caramélisée.

## La tourte



L'apparence d'une tarte sucrée à première vue, mais le goût sera tout autre.

Un toast et des haricots étalés sur du pain.

## Beans on Toast



## Thé



On ne rigole pas avec le thé et les anglais. Il sera pris à l'heure du Tea Time. La boisson favorite du flamant rose.

## Gin Tonic



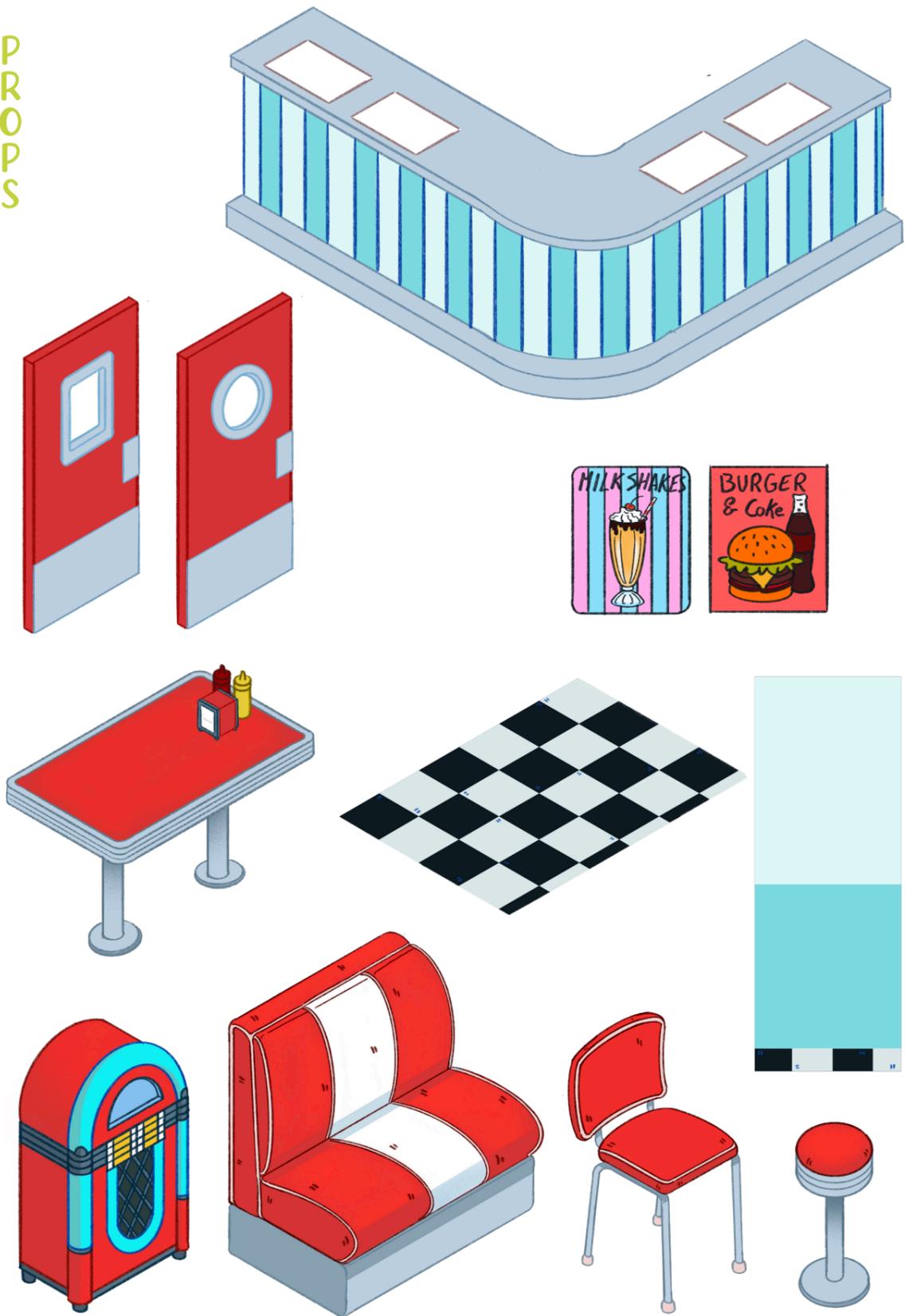
# 04

## Les objets

Décorez le restaurant de vos rêves à votre goût avec une variété d'objets uniques. Vous avez la possibilité de mélanger les styles créant ainsi des ambiances inspirées de différents pays et événements.

BIBLE GRAPHIQUE PAR PAYS

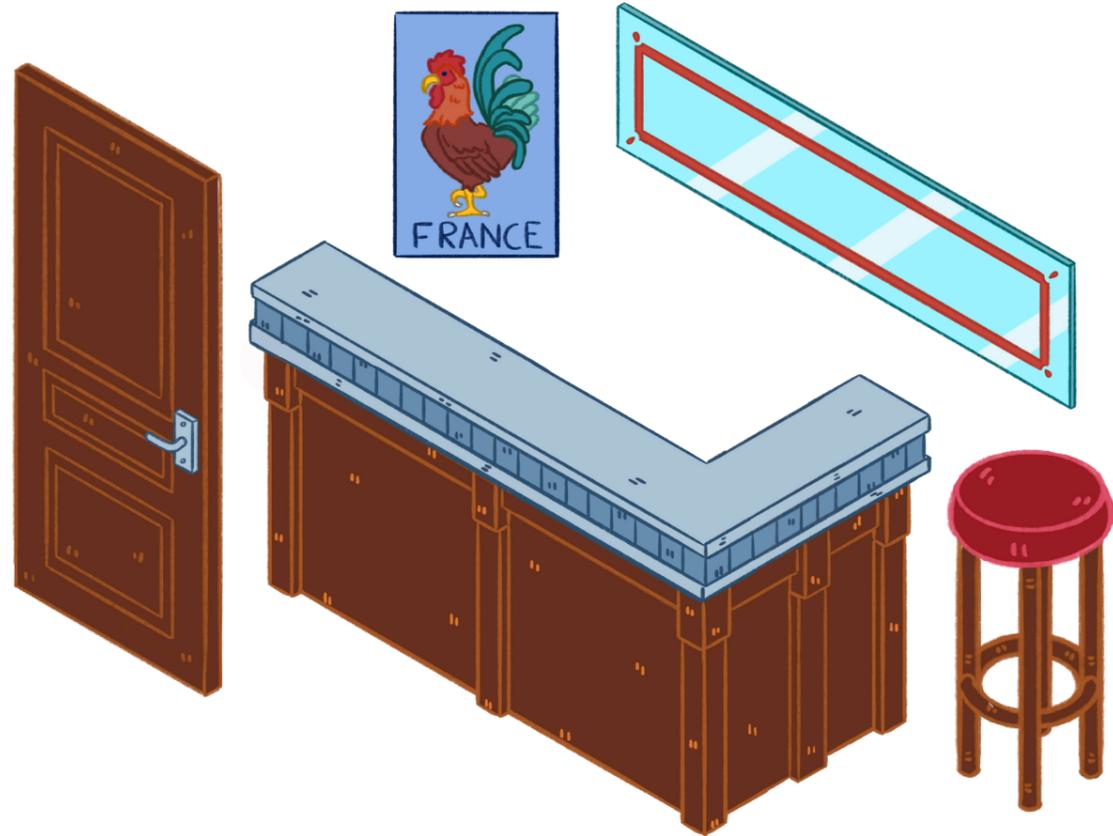
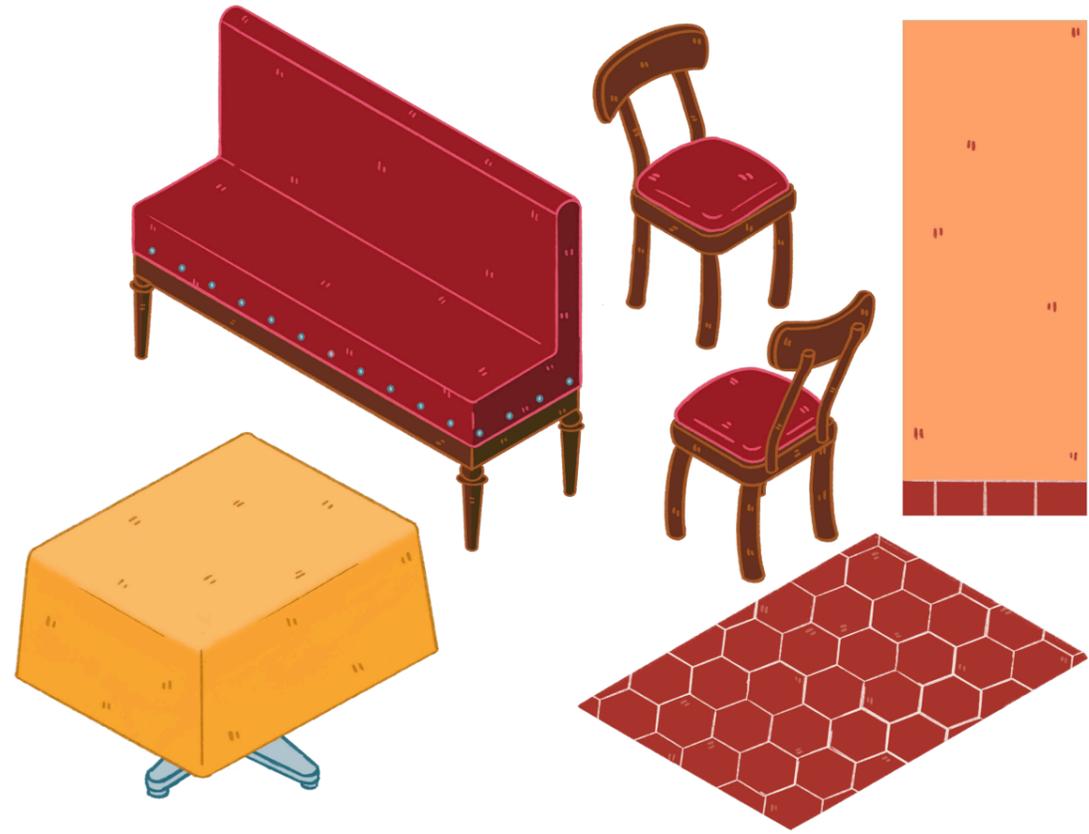
PROPS



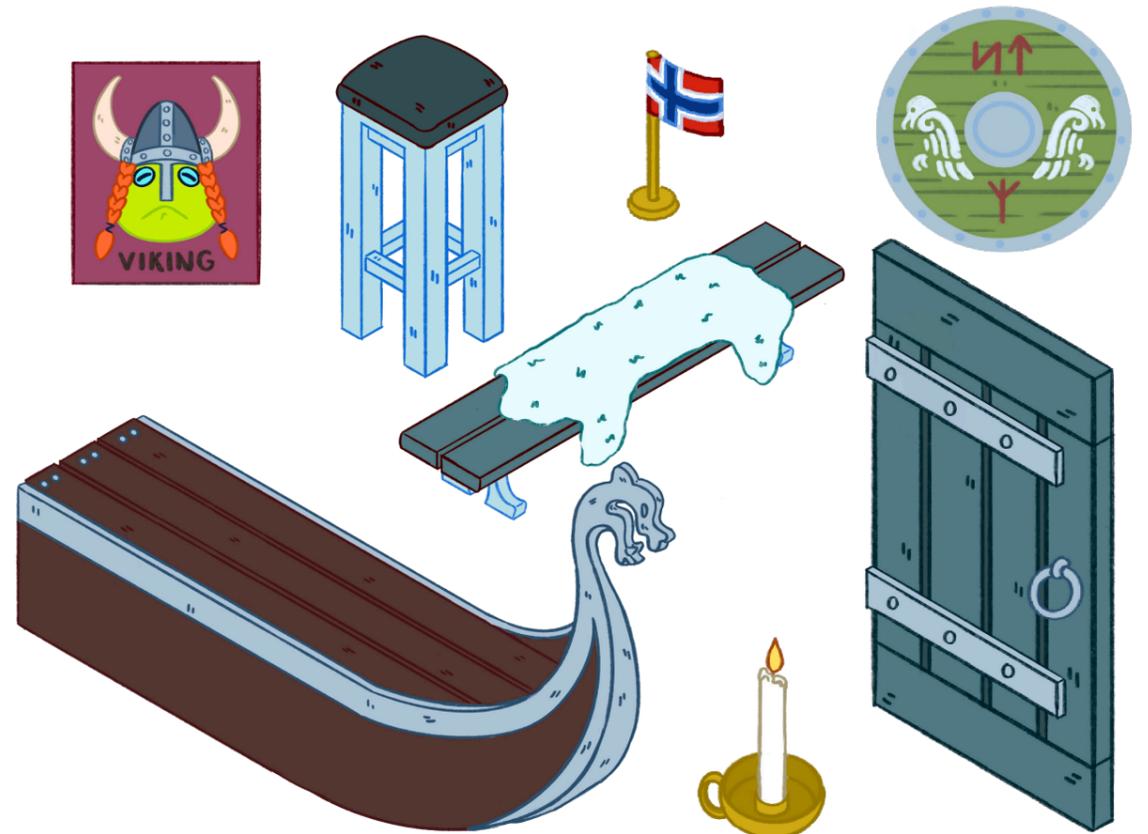
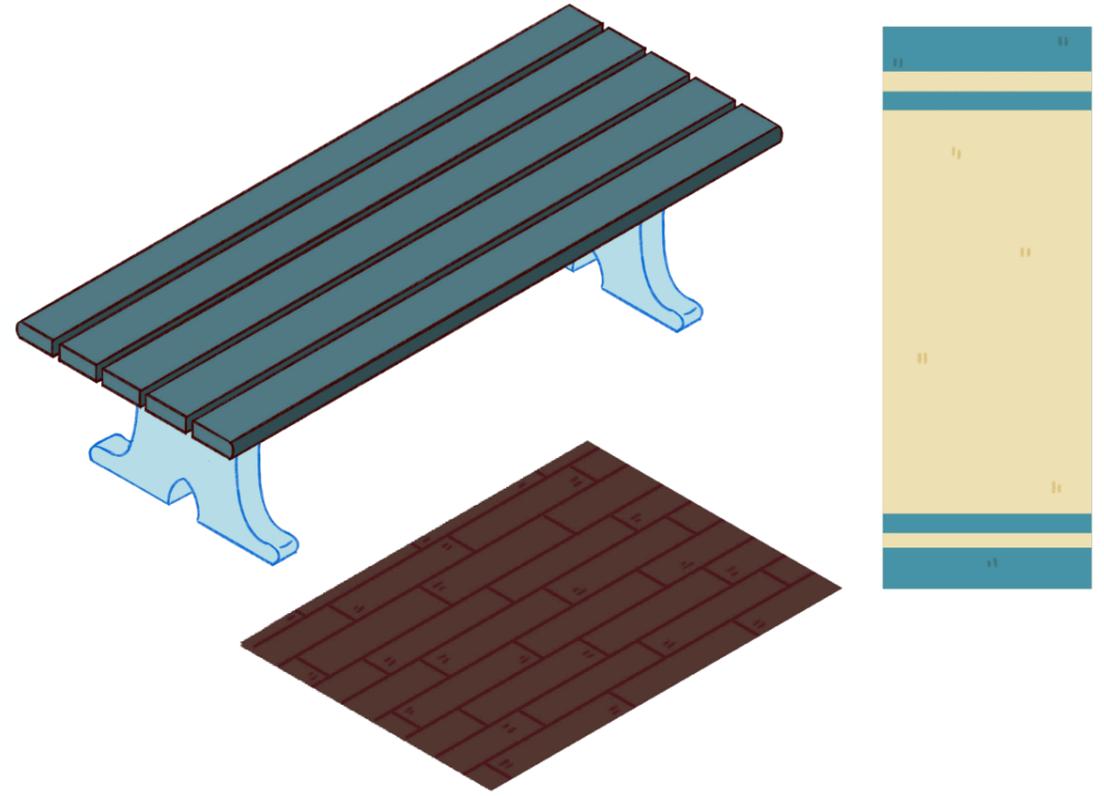
PROPS

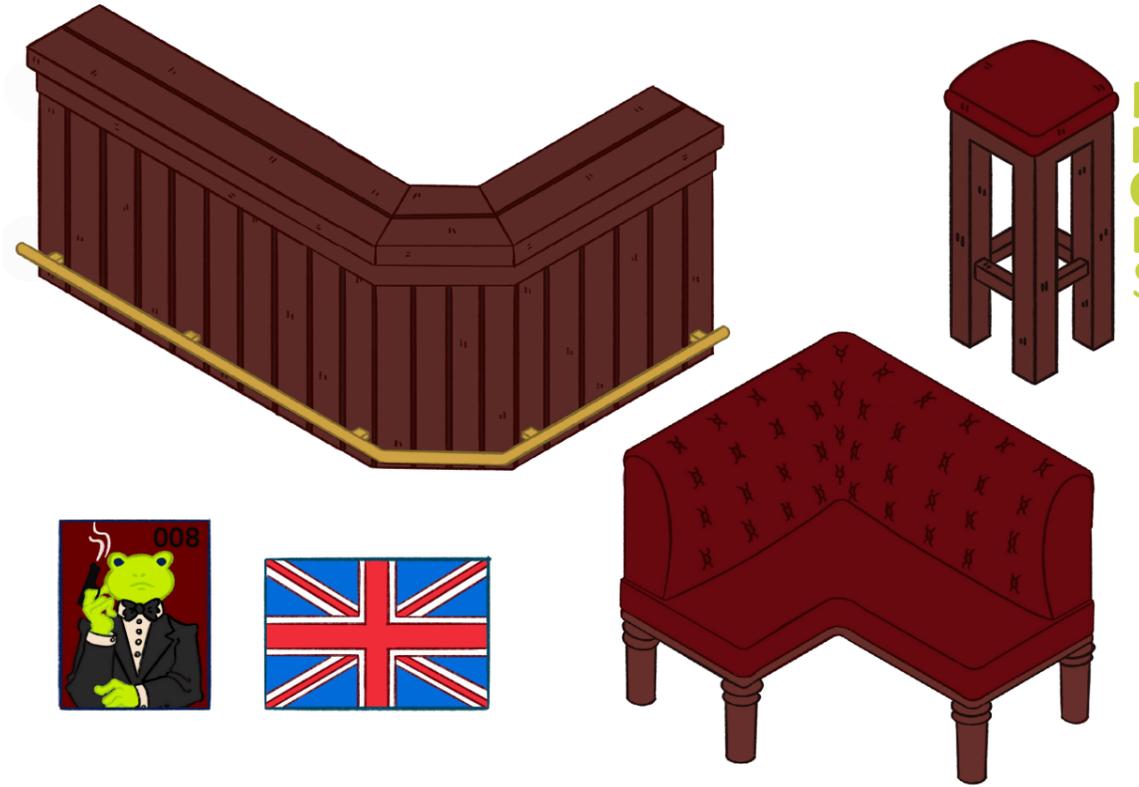
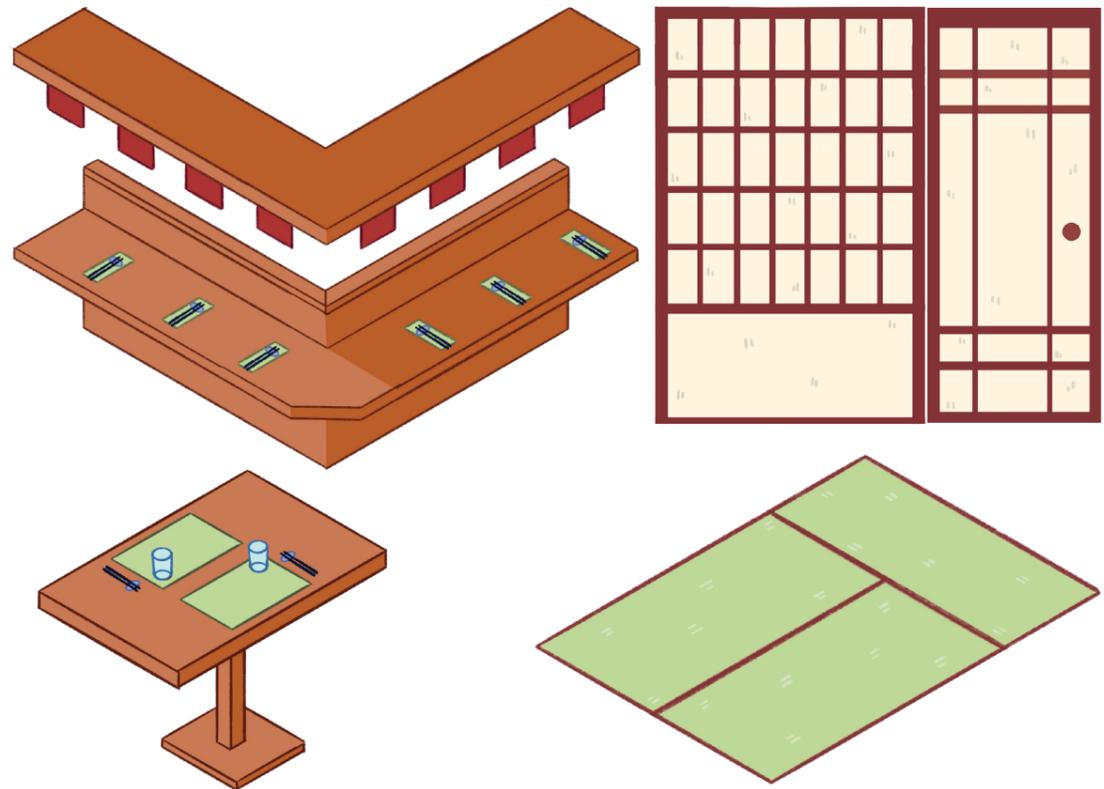
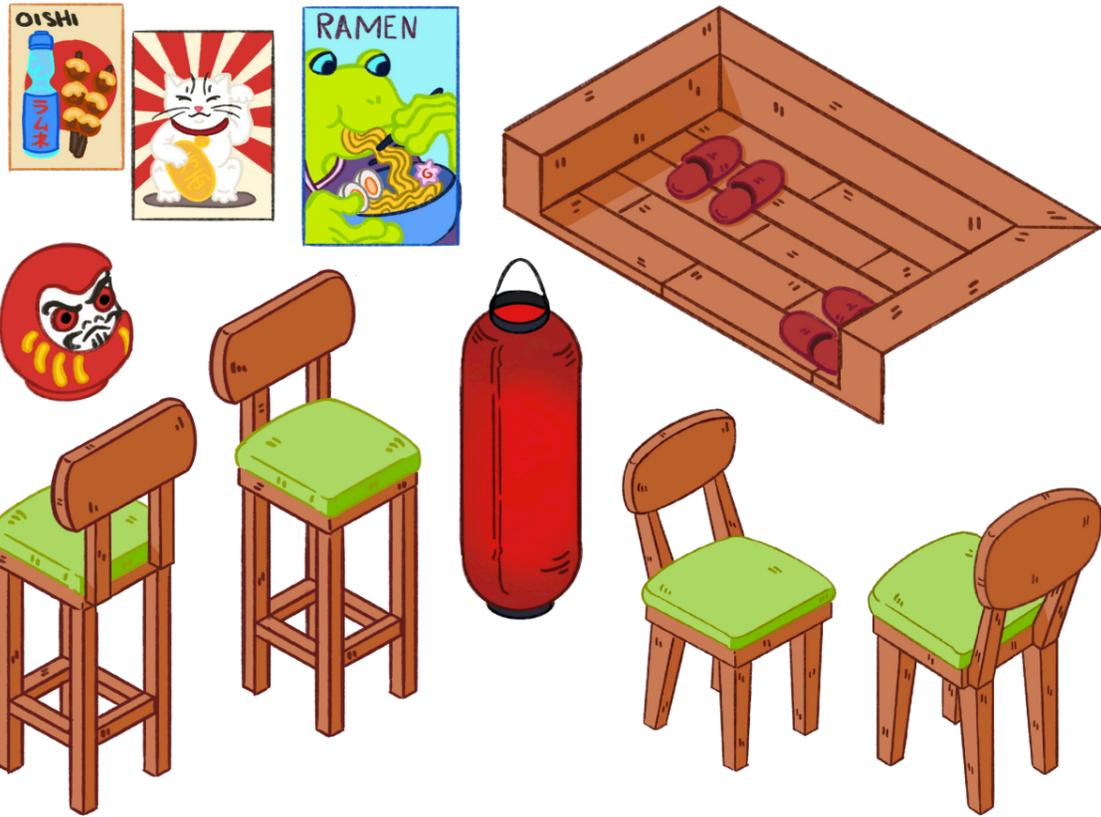


PROPS

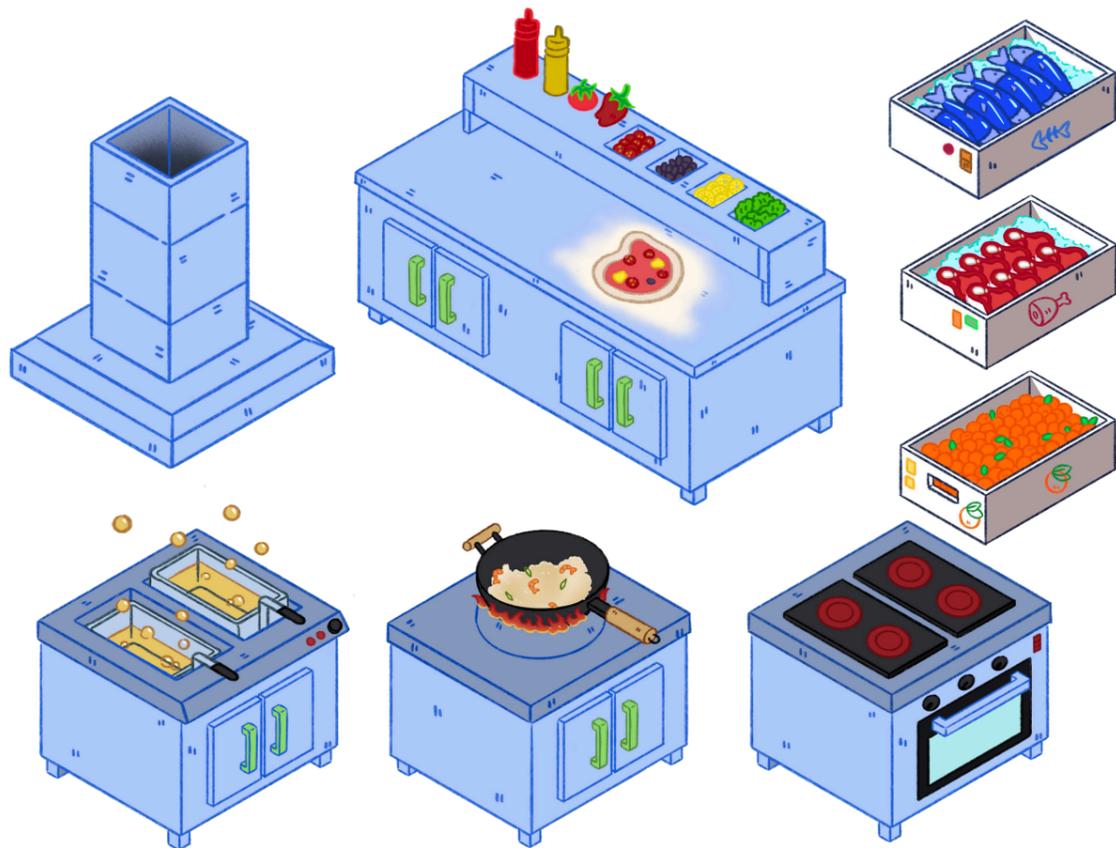


PROPS





PROPS



Je tiens à remercier mes amis et mes parents pour le soutien qu'ils m'ont apporté tout au long de ces années d'études. Je suis ravie d'avoir fait de belles rencontres et de partager des souvenirs inoubliables avec mes caramades de classe.

Merci encore pour tout ! J'espère continuer cette aventure avec vous :)

Heidi



# Boba Frogs

Prenez les rênes de votre propre restaurant, où vos employés ne sont pas de simples serveurs... ce sont des grenouilles talentueuses et dévouées !

Votre mission ?

Devenir le meilleur restaurant de la ville !

Pour cela, améliorez votre mobilier, peaufinez vos plats, et formez votre personnel pour attirer une clientèle toujours plus nombreuse et spéciale !

Prêt à relever le défi et à faire de votre restaurant un lieu incontournable ?

Illustré et créé par Heidi Rolland

Jeu mobile - Stratégie - Gestion - 12+

Artbook et bible graphique