

Nom du plat
BlogResto à la sauce restauration

Date mise à jour	Nombre de portions de préparation
01/08/2016	25

Denrées	Fournisseurs	Conditionnement	P.A. H.T.	Qté	P.R. H.T.	Progression
Blog	Guillaume	Kg	2,00 €	4,000	8,00 €	<u>Fabrication</u> Découper le blog en julienne 4 kg Faire revnir le resto à feu doux pendant 4h pour 2 kg Faire fondre 1 kg de restauration Mélanger le tout Au four à 180° pendant 45 minutes servir dans une assiette creuse voir la photo
Resto	Agence	Kg	4,00 €	2,000	8,00 €	
Sauce	restauration	Kg	9,00 €	1,000	9,00 €	
Total prix de revient H.T.des X portions					25,00 €	
Prix de revient unitaire H.T. avant autres coûts denrées					1,00 €	
+ coût du pain par portion					1,00 €	
+ coût des non vendus par portion					1,00 €	
+ coût des pertes selon le plat et par portion					1,00 €	
Prix de revient unitaire H.T. TOTAL					4,00 €	
Prix de vente TTC					19,90 €	
- TVA		Taux de TVA	10,00%		1,81 €	
Prix de vente H.T.					18,09 €	
Ratio sur PVHT					22,11%	
Marge brute					14,09 €	
Frais de personnel de production					5,00 €	
Marge après frais de personnel de production					9,09 €	

Photo du plat

