

## Exemple Carte restaurant

Date de l'étude et période concernée

	Période: Mois ou Saison		Mois Date de début et période concernée	TVA 10%													
Appellations	Ventes	% Ventes	Catégorie	Prix U. HT	coût U. HT	marge U. HT	CA HT	Marge valo. HT	% Marge	Catégorie	class	Commentaires	Coût Global	Ratio	Ratio		
Les entrées						-											
						-											
						-											
						-											
						-											
						-											
						-											
						-											
						-											
						-											
						-											
						-											
						-											
						-											
<b>Les entrées</b>	0	0,00%		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00%				0,00		#DIV/0!		

Prix moyen demandé  
 Prix moyen offert  
 Ratio  
 Structure des ventes famille/Nbre total de plats >>

0,00	0,00	0,00%
rapport qualité prix = 0,00 gamme de prix trop élevée		



Appellations	Ventes	% Ventes	Catégorie	Prix U. HT	coût U. HT	marge U. HT	CA HT	Marge valo. HT	% Marge	Catégorie	class	Commentaires	Coût Global	Ratio	Ratio
Les Desserts						-									
						-									
						-									
						-									
						-									
						-									
						-									
						-									
						-									
						-									
						-									
						-									
						-									
						-									
<b>Les Desserts</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00%</b>				<b>0,00</b>		<b>#DIV/0!</b>

Prix moyen demandé  
 Prix moyen offert  
 Ratio  
 Structure des ventes famille/Nbre total de plats >>

0,00
0,00
0,00%

rapport qualité prix = 0,00 gamme de prix trop élevée

POIDS MORT => Enlever le produit  
 ENIGME => Rendre le produit + attractif  
 VACHE A LAIT => Revoir la fiche technique pour devenir Etoile  
 ETOILE => Continuer à proposer ce produit