

Paramètres

Mode d'analyse

●

Analyse d'un plat

○

Analyse comparative

○

Modifier un plat

Coefficient surplus

1.25

1.002.00

Choisissez un plat

Savoyarde S

▼

Fiche Technique - Chez Antoine

11.50€
Prix Vente

1.63€
Coût Matière

2.04€
(+25%)
Coût Généreux

9.87€
Marge Brute

85.8%
Taux de Marge



Focus Ingrédient Principal

L'ingrédient le plus coûteux est Jambon de parme, représentant 43.8% du coût matière total (0.72 €).

✓ Ce plat est très rentable (marge supérieure à 70%).

Composition du Plat

Ingrédient	Quantité (g)	Prix (€/kg)	Coût (€)
Crème	45	3.75	0.1688
Jambon de parme	45	15.9	0.7155
Mozzarella	90	5.85	0.5265
Oignon	33	0.6	0.0198
Pdt	70	1.2	0.084
Pâte à pizza	0	0	0.12

Répartition des coûts par Ingrédient

