



## Exercice 1.01 : Word Corrigé « San marco Menu restaurant



**Auteur** : C. Terrier ; <mailto:webmaster@cterrier.com> ; <http://www.cterrier.com>

**Utilisation** : Reproduction libre pour des formateurs dans un cadre pédagogique et non commercial

**Niveau** : Terminal STT, BTS ou DUT

**Travaux à réaliser** : Excel : Créer un budget prévisionnel

**Pré requis** : Excel : Avoir étudié les budgets prévisionnels. Savoir programmer des formules et des fonctions

**Supports** : Enoncé + Support informatique (disquette, ZIP, ou dossier élève/Pizzeria Battesti sur le disque dur

**Durée** : 1 heures

		<h3>Pizzeria San Marco</h3>				
<b>ENTREES</b>				<b>PATES FRAICHES</b>		
Crudités	5,00 €			Spaghettis frais	5,00 €	
Assiette Océane	6,00 €			Gnocchis frais	5,00 €	
Jambon de Parme au melon	6,00 €			Lasagne	7,00 €	
<b>PIZZAS</b>				<b>FROMAGES</b>		
Sicilienne	5,00 €			Fromage blanc	5,00 €	
Toscane	5,00 €			Fromage sec	7,00 €	
Provençale	5,00 €			<b>DESSERTS</b>		
Corse	6,00 €					
Milanaise	6,00 €			Glaces sorbet	5,00 €	
Jambon de Parme	6,00 €			Crème brûlée maison	5,00 €	
Océane	7,00 €			Pâtisserie du jour	5,00 €	
San Marco	7,00 €			Tiramisu	6,00 €	
						
<b>Vins blancs</b>				<b>Vins rouges</b>		
Pichet maison 1/2	5,00 €			Pichet maison 1/2	5,00 €	
Pinot de Bourgogne	8,00 €			Chianti	10,00 €	
	10,00 €			Valpolicella	10,00 €	