



## Aide de calcul des prix 2017

MINIMUM      MAXIMUM

### Pains normaux

		Poids cuit en g.	Moyenne 2015		moy.100 g	remarques
Mi-blanc et bis	Kilo	1000	5.00	à	5.30	0.52
	Livre	500	3.00	à	3.20	0.62
	1/2 livre	250	2.00	à	2.20	0.84

### Pains spéciaux

		Poids cuit en g.				
Farine simple (genre paysan)		1000	6.00	à	7.00	0.65
Farine simple (genre paysan)		350	4.00	à	4.20	1.17
Farine composée (genre multicéréales)		1000	7.00	à	7.50	0.73
Farine composée (genre multicéréales)		350	4.20	à	4.50	1.24

### Grosses pièces

						remarques
Tresse au beurre		les 100 g	1.80	à	2.20	
Taillaule - Cuchaule, etc.		les 100 g	2.20	à	2.50	

### Petite boulangerie

		Poids pâte en g.				
Croissant		env. 50 g	1.50	à	1.70	
Petit-pain		env. 55 g	1.10	à	1.30	
Petit ballons blanc		env. 60 g	1.00	à	1.20	
Ballon farine composée		env. 60 g	1.20	à	1.50	
Sucré simple		env. 55 g	1.90	à	2.20	
Sucré fourré		env. 70 g	2.50	à	3.00	
Viennoiserie tourrée		env. 70 g	2.70		3.20	
Brioche au beurre		env. 50 g	2.00	à	2.50	

Pièce sèche ou feuilletée

			2.00	à	2.50	
--	--	--	------	---	------	--

### Pâtisserie

Pâtisserie crème fraîche		la pièce	3.60	à	5.00	
Pâtisserie - Mousse aux fruits		la pièce	3.80	à	5.50	
Pâtisserie ganache / beurre		la pièce	3.50	à	5.00	
Entremet divers		par personne	7.00	à	10.00	Kg: 57.00
Cakes / Gâteaux secs		kg	35.00	à	45.00	

### Prod. apéritif

Flûtes au sel		Kg	55.00	à	70.00	
Feuilletés salés		Kg	75.00		85.00	

### Confiserie

Petits fours		kg	80.00	à	85.00	
Tuiles		kg	100.00	à	120.00	
Pralinés		kg	95.00	à	105.00	
Plaque de chocolat		kg	55.00	à	65.00	

**Cette liste ne peut, en aucun cas, être affichée en tant que liste de prix officielle. Elle est établie sur une moyenne de prix dans les entreprises vaudoises. Elle sert uniquement de liste référentielle.**

### Données de base pour le calcul des prix

<b>Salaire minute :</b>	<b>0.82</b>
<b>Majoration des frais de base</b>	<b>108 %</b>
<b>Pertes</b>	<b>8,0%</b>
<b>T.V.A.</b>	<b>2,5 %</b>