

Vos affichettes de prix

Un prix affiché clairement est une obligation, mais c'est d'abord un argument de vente : le client qui doit demander le prix est un client qui hésite, et un client qui hésite passe son chemin.

Ce que contient ce document

PLANCHE	FORMAT	USAGE
Planche 1	2 grandes affichettes	Le produit phare, visible de loin. À plastifier.
Planche 2	4 affichettes moyennes	Le reste de la carte, posées devant les produits.
Planche 3	4 affichettes vierges	Vos produits du jour, à écrire au feutre.

COMMENT LES PRÉPARER

1. Écrivez les prix au feutre noir à pointe large, en gros. Un stylo bille ne se lit pas à deux mètres.
2. Découpez sur les traits pointillés.
3. Plastifiez, ou glissez dans une pochette transparente : sur un marché, il pleut.
4. Posez-les à hauteur des yeux, pas à plat sur la table où personne ne les voit.

LA MENTION À NE PAS OUBLIER

L'affichage des prix à la vente au détail est obligatoire et doit être lisible depuis l'extérieur du stand. Pour les produits vendus au poids, le prix au kilogramme doit apparaître. Vérifiez les mentions exigées pour vos produits auprès de la répression des fraudes de votre département.

RÔTI À LA BROCHE

Poulet fermier entier

Label Rouge · environ 1,5 kg

	€ la pièce
--	------------

Cuit ce matin, devant vous.

RÔTI À LA BROCHE

Demi-poulet

Prêt à emporter

	€ la pièce
--	------------

Cuit ce matin, devant vous.

ACCOMPAGNEMENT

Pommes de terre
rôties

Cuites sous les broches

€

La portion

FORMULE

Menu famille

Poulet entier + accompagnement + jus

€

Pour quatre personnes

À LA PIÈCE

Cuisse
ou quart

Le format du midi

€

Prêt tout de suite

MAISON

Jus de rôti

Le jus des broches, en pot

€

Le pot

LE PRODUIT DU JOUR

€

LE PRODUIT DU JOUR

€

VENDU AU POIDS

€ le kg

Prix au kilogramme obligatoire

VENDU AU POIDS

€ le kg

Prix au kilogramme obligatoire