39.

CE QUE JE DOIS RETENIR

1 Les menus et la carte

Les restaurateurs adaptent leurs propositions aux choix des clients par rapport au :

- prix qu'ils sont prêts à payer,
- temps qu'ils ont pour leur repas,
- moment qu'ils veulent passer (fêtes, affaires, romantique, entre amis, etc.).

a.	Proposition de repas complet pour un prix forfaitaire et une proposition de plat par gamme.
b. Menu à prix fixe avec choix	.....
c.	Menu gastronomique haut de gamme proposant des produits nobles. Prix élevé.
d. Menu du jour	.....
e.	Menu proposant des spécialités spécifiques à une région, permettant la découverte des productions locales.
f. Carte	.....

2 Les obligations du restaurateur

La loi oblige les restaurateurs à mentionner certaines indications sur leurs supports de vente :

- les prix sont affichés .....,
- une mention du type « taxes et service compris » doit apparaître clairement,
- si le personnel de service est payé au pourcentage, le .....,
- les appellations des produits (mets et boissons) doivent être respectées,
- l'origine des ..... doit être mentionnée,
- si le menu inclut d'autres produits que les plats, ils doivent être mentionnés,
- si le menu inclut un vin ou une autre boisson, ... servies doivent être précisées.