

3) Combien va coûter chaque ingrédient ?

Le veau : $6 \times 13 = 78$
 78 €

Les poivreaux : $5 \times 2,50 = 12,50$
 $12,50 \text{ €}$

Les raisins : Il en faut 400g.
Or il y en a 300g dans un sachet,
il en faut donc 2 sachets, tout
ne sera pas utilisé.
 $\rightarrow 2 \times 2,50 = 5$
 5 €

Les oignons : Il en faut 5
Or ils se vendent par paquet de 3,
il en faut donc 2 paquets
 $\rightarrow 1,25 \times 2 = 2,50$
 $2,50 \text{ €}$

4) Combien coûtent tous les ingrédients ?

$$78 + 12,50 + 5 + 2,50 + \underset{\text{beurre}}{2} = 100$$

L'ensemble des ingrédients coûte 100 €

5) Combien coûte ce plat pour chaque personne ?

Cela coûte 100 € pour 40 personnes.
 $\rightarrow 100 : 40 = 2,5$

Cela coûte $2,5 \text{ €}$ par personne.