



Vous êtes stagiaire au cabinet comptable Henri Brulle et fils à Libourne.

Madame Lessage, votre tutrice, vous confie le dossier client « Le Zinc ».
Vous devez travailler sur ce dossier en collaboration avec deux autres stagiaires.

Le Zinc

4 place Décazes
33500 Libourne

Gérant : Jean-Francois Pinaud

Activité : café, brasserie, hôtel
05.57.24.33.47

Site : www.lezin.com
Contact : jf.pinaud@gmail.com

Forme juridique : SARL

Régime de TVA : réel normal déclaration
mensuelle

16 mars 200N

Post-it

Établir la déclaration de TVA de février.
Vous justifierez les montants de TVA collectée en complétant
les documents 1.4 et 1.5.

16 mars 200N

Post-it

Télé-déclarer la TVA par internet et l'imprimer
Effectuer le règlement sur la BPSO (VIR03/23 - 23^{ème}
trimestre de mars).



[Connectez-vous](#)  clic

Mettre à jour la comptabilité

① Documents

- Doc 1.1 – Taux de TVA et document juridique
- Doc 1.2 – Consultation des comptes
- Doc 1.3 – Extrait brouillard
- Doc 1.3 – Bandes caisse enregistreuse du mois
- Doc 1.4 – Questions utiles
- Doc 1.5 – Ventilation des TVA's
- Doc 1.6 – Imprimé CA3, régime TVA réel normal
- Doc 1.7 – Bordereau d'imputation

16 mars 200N

Post-it

Le cahier des recettes était simplement manuscrit jusqu'à présent.
M Pinand souhaitant suivre de manière plus précise l'évolution de
son chiffre d'affaires par activité, nous avons prévu la conception
d'un fichier sur tableur.
Terminer ce fichier "Entreprise Le Zinc" sans oublier la création
d'une feuille récapitulative permettant d'avoir une vue d'ensemble.
Prévoir les feuilles des 2 années à venir. Penser à protéger les
feuilles.

16 mars 200N

Post-it

Analyser et commenter l'activité de Monsieur Pinand à l'aide du
travail précédent (évolution sur les 3 années et analyse des recettes de
février). Envoyer la synthèse par mail (doc 3.4)

Répondre au mail reçu aujourd'hui (doc 3.5)

① Documents

- Doc 3.1 – Cahier des recettes de l'année
 - Doc 3.2 – Projet feuille récapitulative
 - Doc 3.3 – Comment réaliser un menu déroulant ?
 - Doc 3.4 – Courriel / analyse des recettes
 - Doc 3.5 – Courriel reçu
 - Doc 3.6 – Courriel émis
- Fichier Excel : **Entreprise Le Zinc.xls**

Document 1.1**Comptes comptables**

445510(+2 chiffres mois)

compte de TVA à décaisser + 2 chiffres du mois

512100000 Banque BPSO

**BULLETIN OFFICIEL DES IMPÔTS - N° 65 DU 30 JUIN 2009
DIRECTION GÉNÉRALE DES FINANCES PUBLIQUES 3 C-4-09****Section 2 : Taux**

5. Sans préjudice des dispositions des 1° à 3° de l'article 278 bis du CGI, le taux applicable aux ventes à consommer sur place et à emporter à l'exclusion des boissons alcooliques est de :
- 5,5 % en France continentale ;
6. Le taux applicable aux ventes à consommer sur place de boissons alcooliques est de :
- 19,6 % en France continentale ;
12. Le taux applicable à la pension et demi-pension hôtelière est de :
- 5,5 % en France continentale

**BULLETIN OFFICIEL DES IMPÔTS
DIRECTION GÉNÉRALE DES IMPÔTS 3 A-2-03 N° 79 du 30 AVRIL 2003****II - Taux applicable aux prestations d'hébergement soumises à la TVA.**

14. En application de l'article 279-a du CGI, le taux réduit est applicable à la fourniture de logement dans les établissements d'hébergement.

Document 1.2 Consultation des comptes

Compte : 44566100 TVA S/ACHATS 5,5%		
Mois	Solde mensuel	Solde comptable
S.A.N		6 524,48
Décembre	648,69	7 173,17
Janvier	565,05	7 738,22
Février	356,16	8 094,38
Mars		8 094,38
Détail des capitaux Février 20N		
Débit :	356,16	8 094,38
Crédit :	0,00	0,00
Solde :	356,16	8 094,38

Compte : 44562000 TVA/IMMOBILIS. DEDUCTIBLE		
Mois	Solde mensuel	Solde comptable
S.A.N		7 518,51
Décembre	156,80	7 675,31
Janvier		7 675,31
Février	172,01	7 847,32
Mars		7 847,32
Détail des capitaux Février 20N		
Débit :	172,01	7 847,32
Crédit :	0,00	0,00
Solde :	172,01	7 847,32

Compte : 44566101 TVA S/ACHATS 19,60%		
Mois	Solde mensuel	Solde comptable
S.A.N		9 252,72
Décembre	699,93	9 952,65
Janvier	1 078,00	11 030,65
Février	856,81	11 887,46
Mars		11 887,46
Détail des capitaux Février 20N		
Débit :	856,81	11 887,46
Crédit :	0,00	0,00
Solde :	856,81	11 887,46

Compte : 44566200 TVA S/FRAIS GENERAUX 19,6%		
Mois	Solde mensuel	Solde comptable
S.A.N		6 238,76
Décembre	777,68	7 016,44
Janvier	618,79	7 635,23
Février	622,39	8 257,62
Mars		8 257,62
Détail des capitaux Février 20N		
Débit :	635,89	8 257,62
Crédit :	13,50	0,00
Solde :	622,39	8 257,62

Compte : 44567001 CREDIT DE TVA A REPORTER		
Mois	Solde mensuel	Solde comptable
S.A.N		-
Décembre	120,00	120,00
Janvier		120,00
Février		120,00
Mars		120,00
Détail des capitaux Février 20N		
Débit :	0,00	120,00
Crédit :	0,00	0,00
Solde :	0,00	120,00

Document 1.3 Extrait du Brouillard

Exercice du 1/04/N-1 au 31/03/N

le 16/03/200N

Brouillard VE Ventes

à 9:13

Février 200N

Présentation en Euros - Sélection de journaux, impression standard, mouvement présentés par ordre de saisie

Jr	VT compte	LA	Pièce	Libellé	Débit	Crédit	Mo	Ech.	Rgtl	Chq	Cptie
28	08009999		FOLIO 1	REPT RECETTES FEV 200N	45 691,70		EUR				
	70700002			REPT RECETTES FEV 200N		8 796,68	EUR				
	70600002			REPT RECETTES FEV 200N		4 900,47	EUR				
	70700001			REPT RECETTES FEV 200N		492,42	EUR				
	70600001			REPT RECETTES FEV 200N		28 212,99	EUR				
	44571100			REPT RECETTES FEV 200N		1 958,84	EUR				
	44571101			REPT RECETTES FEV 200N		1 330,29	EUR				
TOTAL BROUILLARD VE 02/200N					45 691,70	45 691,70					

Document 1.4 BANDES CAISSE ou le RAZ DU MOIS

MER 28 FEV 20N 22:40	NUM 00029
CAISSE 1 VENDEUR 0: VENDEUR 0	
RAZ DU MOIS GENERAL MJM 00029	
PAS DE FAMILLE !	
13 6 HUITRES NATURE	97,50
4 BEARNAISE	0,00
1567 CAFE	2 350,50
38 CAFE ALLONGE	64,60
15 CALVA	67,50
19 CAPPUCINO	66,50
37 COCA LIGHT	111,00
56 DECA	86,70
11 DIVERS A EMPORTE	434,30
51 ECHALOTTES	0,00
11 EXP MOU CREME	121,00
36 GRAND CAFE	108,00
55 GRAND CHOCOLAT	154,00
38 GRAND CREME	121,60
18 INFUSION	50,40
2 IRISH COFFEE alcool	12,00
528 JE RECLAME LA SUITE	0,00
2 NATURE	0,00
39 PETIT CHOCOLAT	62,40
29 POIVRE	0,00
26 PT CREME	46,80
1 ROQUEFORT	0,00
1 SALADE VERTE	3,50
4 SANDWICH POULET	14,00
6 SANS SAUCE	0,00
54 TAGLIATELLE CARBONAR	459,00
37 TAGLIATELLES 3 FRQMA	314,50
22 THE AROMATISE	70,40
52 THE NATURE	145,60
2772 2772 PAS DE FAMILLE I	4 961,80

PLATS	
70 BAVETTE	630,00
3 BROCHETTE	24,00
10 CIVET DE LOTTE	125,00
33 CONFIT DE CANARD	313,50
1 COTE BOEUF 1 PERS.	14,00
16 COTE D'AGNEAU	144,00
4 COTE DE BOEUF 2.PERS	112,00
19 COTE DE VEAU	199,50
1 CROQUE MADAME	6,00
9 CROQUE MONSIEUR	49,50
75 ENTRECOTE ECHALOTTES	937,50
12 ENTRECOTE MATURE	150,00
16 ESCALOPPE SAUMON	176,00
87 EXPRESS	1 044,00
17 FAUX FILET	195,50
14 FILET DE SAUMON	147,00
18 MAGRET CANARD	243,00
10 MOULE CURRY	80,00
16 MOULES A LA CREME	128,00
25 MOULES MARINNIERES	200,00
1 OMELETTE NATURE	7,00
48 PLAT DU JOUR	384,00
23 POELE DE ST JACQUES	299,00
5 SOLE MEUNIERE	87,50
38 TAGLIATELLES AU SAUM	361,00
10 THON A LA ST JEAN	110,00
48 TOURNEDOS ROQUEFORT	600,00
10 TOURNEDOS ROSSINI	160,00
1 TRUITE	8,50
640 PLATS	6 935,50

BAR	
44 1/2 EAU	154,00
12 1/4 EAU	31,20
2 1664 Bière	8,00
172 ACKERLAND cocktail alcool	395,60
450 ACKERLAND cocktail alcool	1 125,00
20 AMERICANO cocktail alcool	100,00
36 BABY cocktail alcool	108,00
11 BABY COCA cocktail alcool	38,50
1 BRUGS bière	4,50
30 BTLLE EAU	150,00
2 CACOLAC	6,00
2 CAMPARI cocktail alcool	9,00
12 CHOCOLATINE	14,40
18 CLAN CAMPBELL alcool	99,00
155 COCA	465,00
32 COUPE CHAMPAGNE alcool	205,00
34 CROISSANT	40,80
61 SIROP	170,80
4 DESPERADOS bière	18,00
15 DIABOLO	40,50
24 DISTINGUE bière	120,00
84 84 DIVERS BAR non alcool	457,30
3 DIVERS COCKTAIL sans alcc	15,00
-66 DIVERS MENUS sans alcool	-879,50
2 FANTA	6,00
3 GALOPIN vin	5,10
7 GIN TONIC alcool	42,00
1 GINI	3,00
13 HEINEKEN bière	52,00
3 JACK DANIELS alcool	24,00
23 JAMESON alcool	126,50
93 JUS DE FRUITS	279,00
59 KIR CASSIS alcool	147,50
15 KIR HURE alcool	37,50
10 KIR ROYALE alcool	62,00
6 LEFFE alcool	27,00
11 LILLET alcool	49,50
1 LIMONADE	2,40
39 MARTINI alcool	136,50
32 MONACO alcool	83,20
3 MUSCAT alcool	10,50
30 NESTEA	90,00
35 NOISETTE	56,00
14 ORANGINA	42,00
18 PANACHE alcool	45,00
14 PASTIS alcool	35,00
2 PELFORTH alcool	9,00
24 PERRIER	72,00
20 PERRIER COCA TRANCHE	68,00
43 PETIT DEJEUNER	193,50
9 PICON BIERE alcool	36,00
37 PINEAU PORTO alcool	129,50
71 RICARD alcool	177,50
6 SCHEWPPES	18,00
9 SIROP A LEAU	18,00
3 SUPP LAIT	0,60
13 SUPP SIROP	5,20
4 SUZE alcool	10,00
104 VERRE DE VIN alcool	296,60
2 VODKA alcool	11,00
50 WENDELINES sans al	174,80
39 WENDELLINUS TER. Alcool	136,50
16 WHISKY COCA alcool	96,00
2042 BAR	5 710,00

ENTREE	
5 12 HUITRES NATURES	65,00
2 6 HUITRES GRATINEES	15,00
12 ASSIETTE CHAUCUTERIE	72,00
4 ASSIETTE DE SERANO	28,00
5 ASSIETTE FRITES	10,00
26 CAMPAGNARDE	312,00
9 CARPACCIO DE SAUMON	81,00
9 DIVERS ENTREE	66,00
3 EXMOULE CURRY	33,00
8 EXP MOULE MARI	88,00
27 FERMIERE	324,00
1 FOIE GRAS MI CUIT	12,00
3 FOIE GRAS POELE POMM	45,00
15 MARINA	180,00
20 SALADE CHEVRE CHAUD	140,00
10 SALADE DE FRUIT DE M	70,00
4 SALADE GOURMANDE	56,00
67 SALADE LANDAISE	804,00
6 SALADE MAGRET FUME	45,00
10 SALADE NIÇOISE	70,00
5 SALADE PERIGOURDINE	37,50
8 SALADE SAUMON FUME	60,00
2 SALADE TGV	14,00
22 SOUPE DE POISSON	99,00
1 TRANCHE DE SAUMON FU	7,00
284 ENTREE	2 733,50

VIN	
5 1/2 COTE PROVENCE ROS	40,00
4 1/2 CH BOIRESSE	52,00
4 1/2 CH COQUILLAS	72,00
7 1/2 CH HT GUIRAUD	84,00
1 CH LA CROIX MOUL	10,50
12 1/2 CLAIET ROSE	96,00
1 1/2 ENTRE 2 MERS BL	8,50
4 1/2 GRAVES BLANC	42,00
8 1/2 LA FLEUR AMANDIE	112,00
1 1/2 LE BREUIL RENAIS	14,00
1 1/2 MUSCADET	10,00
96 1/2 PICHET	480,00
7 1/2 SAUVIGNON BLANC	52,50
86 1/2 ST EMILION	645,00
10 1/2 TERROIRS FUTIAC	100,00
98 1/4 PICHET	245,00
84 1/4 ST EMILION	378,00
8 75 CL PICHET	60,00
1 CH BOIRESSE	24,00
4 CH HT GUIRAUD	84,00
1 CHAT.DUPLESSIS	30,00
12 CLAIET ROSE	161,00
5 COTE PROVENCE ROSE	67,50
103 DIVERS VIN	740,00
4 GRAVES BLANC	92,00
4 LA FLEUR AMANDIERS	29,00
10 LITRE PICHET	90,00
1 MUSCADET	18,00
1 SAUVIGNON BLANC	12,00
4 TERROIRS FUTIAC	76,00
7 VERRE DE SAUTERNES	31,50
594 VIN	3 956,50

MENU		
2	9 HUITRES	0,00
122	ASSIETTE JAMBON PA	0,00
195	BAVETTE ECHALOTES	0,00
106	BAVETTE SAUCE POIV	0,00
89	BROCHETTE POULET	0,00
1	CARPACCIO SAUMON	0,00
3	CIVET LOTTE PATES	0,00
38	CONFIT CANARD	0,00
33	COQUILLE ST JACQUE	0,00
119	COTE D'AGNEAU AUX	0,00
30	COTE DE VEAU FORES	0,00
7	ENTRECOTE BERCY	0,00
60	ENTRECOTE ECHALOTT	0,00
266	ENTREE	0,00
23	FILET SAUMON	0,00
75	FOIE GRAS MI.CUIT	0,00
25	FOIE GRAS POELE PO	0,00
11	MAGRET CANARD GRIO	0,00
67	PLAT	0,00
117	PLAT DU JOUR	0,00
82	POISSON DU JOUR	0,00
206	SALADE CHEVRE CHAU	0,00
18	SALADE DE MAGRET	0,00
3	SALADE LANDAISE	0,00
32	SALADE PERIGOURDIN	0,00
158	SALADE SAUMON FUME	0,00
82	SALADE TGV	0,00
13	TOURNEDOS ROSSINI	0,00
18	TRUITE AUX AMANDES	0,00
41	TRUITE MEUNIERE	0,00
16	ASSIETTE CHARCUTERIE	0,00
25	ASSIETTE CRUDITES	0,00
4	COTE DE BOEUF 1 PERS	0,00
32	ENTREE DU JOUR	0,00
3	ILES FLOTANTES	0,00
266	MENU 10.00 EUR	2 660,00
86	MENU 11,50 EUR	989,00
568	MENU A 13.50 EUR	7 668,00
158	MENU A 18 EUR	2 844,00
31	MENU A 25 EUR	775,00
23	MENU ENFANT	161,00
13	MOUSSE CHOCOLAT	0,00
28	PIECE DU BOUCHER	0,00
28	PLAT DU JOUR	0,00
30	POISSON DU JOUR	0,00
13	SALADE PARISIENNE	0,00
70	TARTE	0,00
3436	MENUS	15 097,00

DIGESTIFS		
1	ALCOOL DE POIRE	5,50
3	ARMAGNAC	16,50
9	COGNAC	49,50
2	GET	11,00
6	MANZANA	27,00
1	MARIE BRIZARD	5,50
4	RHUM	18,00
26	DIGESTIFS	133,00

SANDWICH		
7	DIVERS SANDWICH	23,00
6	SANDW JAMBON FROMAGE	19,20
1	SANDW. FROHAGE	3,20
6	SANDW. JAMBON BLANC	19,20
3	SANDW. SAUCISSON	9,60
2	SANDW. JAMBON BAYONNE	7,00
1	SANDWICH CRUDITES	4,00
26	SANDWICH	85,20

HOTEL		
55	CHAMBRE 1 PERS.	2 200,00
21	CHAMBRE 2 PERS.	1 050,00
32	CHAMBRE 3 PERS.	1 920,00
108	HOTEL	5 170,00
TOTALVENTES		EUR 45 691,70

DESSERTS		
15	ASSIETTE DE FROMAGE	52,50
1	COLONEL	5,50
6	COUPE GLACE 1 BOULE	15,00
19	COUPE GLACE 2 BOULES	68,40
2	COUPE GLACE 3 BOULES	9,00
62	CREME BRULEE	217,00
19	CREME CARAMEL	57,00
3	CREPE CHOCOLAT	10,50
2	2 CREPE SUCRE	5,80
2	DAME BLANCHE	10,00
9	DIVERS DESSERT	44,00
2	FROMAGE BLANC	7,00
2	GATEAU BASQUE	7,00
26	ILE FLOTTANTE	91,00
47	MOUSSE CHOCOLAT	164,50
39	PATISseries MAISON	136,50
1	PECHE MELBA	5,00
1	SALADE DE FRUITS	3,50
258	DESSERT	909,20

REGLEMENTS		
1444	ESPECES BAR	5 657,01
735	CARTE BLEUE	24 896,30
114	CHEQUE	4 960,53
577	TICKET RESTAURAN	2 135,71
361	ESPECES RESTAURA	8 042,15
3231	TOTAL REGLEMENTS EUR	45 691,70

TVAs			
	TVA	HT	TTC
TVA 19,60%	1 330,29	6 787,21	8 117,50
TVA 5,50%	1 958,84	35 615,36	37 574,20
TOTAL TVAs	3 289,14	42 402,56	45 691,70

Document 1.5 – Questions utiles

1. Quel est le montant du chiffre d'affaires TTC du mois ?

.....

2. Quel est le montant de la TVA sur ce CA ?

.....

3. Vérifier les montants des TVA en complétant le tableau de ventilation des TVAs

(surligner sur les bandes caisse en jaune les ventes soumises à 5.5% et en vert celles à 19.6%)

Document 1.6 Ventilation des TVAs

Eléments	CA TTC	CA HT	TVA 19.6%	TVA 5.5%
Ventes à 5.50 %				
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
TOTAL 5.5%				
Ventes à 19.60 %				
.....
.....
.....
.....
.....
.....
TOTAL 19.6%				
TOTAUX POUR CONTRÔLE				

page 7

Document 3.1 : Cahier des recettes N-1 N

Cahier des recettes de l'année

Mois	BAR	RESTO	SAND. PATS EMP.	HOTEL	TOTAL
Avril	10 562,40	27 058,30	2 143,60	9 076,00	48 840,30
Mai	17 507,50	30 840,70	1 644,50	9 305,00	59 297,70
Juin	17 281,50	36 604,90	1 004,20	9 775,50	64 666,10
Juillet	25 875,82	39 658,80	3 010,30	9 474,50	78 019,42
Août	20 449,74	42 844,70	2 329,90	7 604,75	73 228,09
Septembre	22 757,71	38 348,60	3 593,10	10 188,00	74 887,41
Octobre	14 830,60	32 191,10	1 708,80	8 000,50	56 731,00
Novembre	11 150,00	26 401,20	1 001,90	6 486,00	45 039,10
Décembre	10 501,20	25 827,30	1 114,80	7 631,00	45 074,30
Janvier	11 502,30	24 853,00	603,30	5 858,00	42 816,60
Février	10 237,50	29 764,70	519,50	5 170,00	45 691,70
Mars					
TOTAL					

Prévoir un graphique adapté sous chaque cahier de recettes

Document 3.2 : projet « feuille récapitulative »

Sur la même feuille de calculs en respectant la charte graphique des feuilles existantes concevoir les 2 tableaux.

Récapitulatif des recettes annuelles

Mois	ANNÉES								MOYENNE	EVOLUTION 1 en %	EVOL 2 en %	EVOLUT 3 en %	EVOLUT 4 en %
	N-3 N-2	N-2 N-1	N-1 N	N N+1	N+1 N+2								
Avril Mai ↓													
TOTAL													

repartir les CA mensuels de l'année

Evolution → il s'agit de la variation des recettes d'une année sur l'autre.
Ceci est à traduire en %.

Evolution 1 → Comparaison année N-2/N-1 par rapport à l'année N-3/N-2

Ventilation des recettes par mois

Mois

liste déroulante des mois

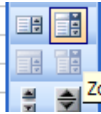

↓

A partir du mois sélectionné dans la liste, les recettes par activité doivent s'afficher dans le tableau

ANNÉES	BAR	RESTO	SAND. PAT.	HOTEL	TOTAL	MOYENNE
Année N-3 N-2						
Année N-2 N-1	recettes du mois					

prévoir le graphique correspondant.

Document 3.3 : comment réaliser une liste déroulante ?

Créer une liste déroulante	<p>1. afficher le menu « formule »</p>	<p>Affichage – Barre d'outils - formulaire</p> 
	<p>2. Créer la zone « liste déroulante »</p>	 <p>clic glissé</p> <p>Clic-droit sur la zone – Format de contrôle – Renseigner les champs</p> <ul style="list-style-type: none"> » Plage d'entrée : indiquer la liste des éléments qui peut être une plage sur la même feuille ou sur une autre. » Cellule liée : cellule qui va afficher le N°_ligne sélectionné dans la liste déroulée (mettre dans une cellule libre). » Nombre de lignes : indiquer le nombre de lignes que la liste déroulée doit afficher
	<p>3. Cellule qui va afficher l'information résultant du choix dans la liste</p>	<p>Affichage de l'information à partir du nom choisi dans la liste déroulante.</p> <p>=INDEX(Zone OU table;n°ligne ;n°de la colonne)</p> <p>n°ligne : ce numéro est le même que celui utilisé dans la liste déroulante.</p>

Document 3.4 : Courriel - Analyse des recettes

Envoyer

Enregistrer

Supprimer

De:

À:

Ajouter un champ Cc

 |

Ajouter un champ Cci

Objet:

Joindre un fichier

Insérer : Invitation


B


I


U


F


T









































« Texte seul

Vérifier l'orthographe ▼

Envoyer

Enregistrer

Supprimer

Document 3.5 : Courriel reçu

The screenshot shows an email client interface. At the top, there's a navigation bar with buttons: « Boîte de réception », Archiver, Signaler comme spam, Supprimer, and a set of icons (plus, minus, refresh). Below this is a sub-bar with « Déplacer vers », Libellés, and Autres actions. The main header area shows « nouveau document » followed by a yellow folder icon, a close icon, and the text « Boîte de réception | X ». The email header displays a star icon, the name « Jean François Pinaud », the recipient « à Comptable <lessage@Hbrulle.fr> », a link « afficher les détails », the date « 16 mars (Il y a 1 jour) », and a « Répondre » button with a left arrow. The email body contains the text: « Bonjour, je souhaite qu'un verre de vin soit compris dans mes Menus à 12 €. Je veux ventiler le prix du menu de la sorte : 8,00 € TTC (TVA 5.5% soit 0.42 €) et 4 € TTC (TVA 19.60% soit 0.66 €) Puis-je pratiquer de la sorte ? Merci de me répondre dans la journée. » followed by a signature: « JF Pinaud », « Le Zinc - 4 place Décaze 33500 Libourne », and « 05.57.24.33.47 ». At the bottom, there's a bar with buttons: « Répondre », « Répondre à tous », and « Transférer ».

Document 3.6 : Courriel réponse

Envoyer

Enregistrer

Supprimer

De:

À:

Ajouter un champ Cc | Ajouter un champ Cci

Objet:

Joindre un fichier

Insérer : Invitation

B I U F T T Smiley Image Lien Liste à puces Liste numérotée Citations Bloc de texte Tableau Texte seul

Vérifier l'orthographe ▼

Envoyer

Enregistrer

Supprimer