

Le prix de vente de mes plats

Calculez sans la TVA, ajoutez-la à la fin, puis arrondissez au-dessus.

Méthode 1 : multiplier le coût

Le calcul : **COÛT DES MATIÈRES PREMIÈRES**
 × **COEFFICIENT** = **PRIX HT**.

Dans notre cas : **4 €** × **3,5** = **14 €** HT.

Méthode 2 : partir de la marge voulue

Le calcul : **COÛT DES MATIÈRES PREMIÈRES**
 ÷ **PART DES MATIÈRES PREMIÈRES** = **PRIX HT**.

Dans notre cas : **4 €** ÷ **0,28** ≈ **14,29 €** HT.

Puis la TVA (repas sur place : 10 %)

Le calcul : **PRIX HT** × 1,10 = **PRIX TTC**, arrondi au-dessus pour la carte.

Dans notre cas : **14 €** × 1,10 = 15,40 €, soit 15,50 € sur la carte.

Mes plats

Plat	Coût des matières premières HT	Coefficient	Prix HT coût × coefficient	Prix TTC prix HT × 1,10	Prix sur la carte arrondi au-dessus	Ce qu'il laisse prix HT - coût
EXEMPLE Plat d'exemple	4 €	3,5	14 €	15,40 €	15,50 €	10 €

Repères

La plupart des études placent les coefficients entre 3 et 5, et plus haut pour les boissons (L'Hôtellerie Restauration). Le prix trouvé est votre **prix minimum** : demandez à votre comptable de calculer avec vous le coefficient minimum de votre restaurant.

Avant d'imprimer la carte

- ☐ Chaque prix est calculé sans la TVA, puis augmenté de la TVA.
- ☐ Je l'ai comparé aux restaurants du quartier, avec la TVA.
- ☐ Je sais quel plat laisse le moins d'euros.
- ☐ Je revois mes prix au moins tous les 1 à 2 ans, selon les hausses subies.