

Modèle de Carte de Restaurant à Télécharger (Word/PDF)

Ce modèle de carte de restaurant vous aide à structurer votre menu de manière professionnelle et appétissante. Il comprend toutes les sections essentielles, des exemples de plats et des conseils de présentation. Téléchargez-le, personnalisez-le et imprimez-le pour votre établissement.

Ce document est un modèle générique. Adaptez les prix, les plats et les mentions légales à votre établissement. Vérifiez la conformité avec la réglementation en vigueur (affichage des allergènes, origine des viandes, etc.).

Mode d'emploi

1. Téléchargez le fichier Word ou PDF ci-dessous.
2. Ouvrez le fichier et remplacez les informations entre crochets par les vôtres : nom du restaurant, coordonnées, plats, prix, etc.
3. Personnalisez la mise en page (polices, couleurs, images) pour qu'elle corresponde à l'identité visuelle de votre restaurant.
4. Relisez attentivement pour vérifier l'orthographe et la cohérence des prix.
5. Imprimez la carte en plusieurs exemplaires ou exportez-la en PDF pour l'envoyer à un imprimeur.

Structure de la carte

Une carte de restaurant efficace se compose généralement des sections suivantes : entrées, plats principaux, desserts, boissons. Vous pouvez ajouter des sections spécifiques comme 'Menu du jour', 'Suggestions du chef', 'Accords mets-vins', etc. Chaque section doit être clairement identifiable et les plats doivent être présentés de manière attrayante.

Exemple de carte remplie

Voici un exemple concret de carte pour un restaurant français traditionnel. Utilisez-le comme source d'inspiration pour créer la vôtre.

Modèle prêt à adapter

CARTE DU RESTAURANT [Nom du Restaurant] Adresse : [Adresse complète] Téléphone : [Numéro de téléphone] Site web : [URL du site] --- ENTRÉES --- Soupe à l'oignon gratinée - 8,50 € Salade de chèvre chaud sur toast - 9,00 € Foie gras de canard maison, chutney de figues - 14,00 € --- PLATS PRINCIPAUX --- Steak frites (bœuf français, sauce au choix) - 19,50 € Filet de saumon, beurre blanc, légumes de saison - 21,00 € Coq au vin traditionnel - 18,00 € --- DESSERTS --- Crème brûlée à la vanille - 7,50 € Tarte Tatin, crème fraîche - 8,00 € Assortiment de fromages affinés - 9,50 € --- BOISSONS --- Eau minérale (50cl) - 4,00 € Soda (33cl) - 3,50 € Vin rouge (verre) - 5,00 € Café gourmand - 8,00 € --- INFORMATIONS LÉGALES --- Allergènes : signalez les allergènes pour chaque plat (ex. : contient gluten, fruits à coque, etc.). Origine des viandes : précisez l'origine pour les viandes bovines. Prix TTC - Service compris. Merci de votre visite !

Checklist

- ☐ [] Nom du restaurant et coordonnées clairement affichés
- ☐ [] Sections logiques (entrées, plats, desserts, boissons)
- ☐ [] Descriptions des plats alléchantes et précises
- ☐ [] Prix lisibles et à jour
- ☐ [] Mention des allergènes pour chaque plat
- ☐ [] Origine des viandes indiquée si applicable
- ☐ [] Mentions légales (TVA, service compris)
- ☐ [] Design cohérent avec l'image du restaurant
- ☐ [] Relecture orthographique et grammaticale

Questions fréquentes

Comment choisir les plats à mettre sur ma carte ?

Sélectionnez des plats qui reflètent le style de votre cuisine et qui plaisent à votre clientèle cible. Variez les textures, les saveurs et les prix. Assurez-vous d'avoir des options pour les végétariens, les allergies courantes et les enfants. Testez vos plats et ajustez la carte en fonction des retours clients.

Dois-je afficher les allergènes sur ma carte ?

Oui, la réglementation européenne impose d'informer les consommateurs sur la présence d'allergènes dans les plats. Vous pouvez les mentionner directement sur la carte ou fournir un document séparé. Il est recommandé de l'indiquer clairement pour éviter tout risque pour les clients allergiques.

Comment fixer les prix de mes plats ?

Calculez le coût des ingrédients, la main-d'œuvre, les charges fixes et la marge souhaitée. Analysez les prix pratiqués par vos concurrents. Testez différents niveaux de prix pour trouver le juste équilibre entre rentabilité et attractivité. N'oubliez pas d'inclure la TVA.