

Exemple de Devis Restaurant Vierge à Télécharger

Ce modèle de devis restaurant vierge vous permet de créer rapidement des devis professionnels et complets pour votre établissement. Téléchargez-le en PDF, imprimez-le ou remplissez-le numériquement.

Ce modèle est fourni à titre d'exemple. Adaptez-le à votre activité et vérifiez les obligations légales en vigueur.

Mode d'emploi

1. Téléchargez le modèle PDF ci-dessous.
2. Ouvrez le fichier avec un lecteur PDF ou un logiciel d'édition.
3. Remplissez les champs avec vos informations et celles du client.
4. Décrivez précisément les prestations proposées (menu, boissons, service, etc.).
5. Indiquez les tarifs HT et TTC, ainsi que les éventuelles remises.
6. Relisez et envoyez le devis au client pour signature.

Contenu du modèle

Le modèle comprend les sections suivantes : coordonnées du restaurant et du client, numéro et date du devis, description détaillée des prestations avec quantités et prix unitaires, sous-total HT, TVA, total TTC, conditions de paiement et de validité, et zone de signature.

Conseils de personnalisation

Ajoutez votre logo, vos coordonnées complètes, votre numéro SIRET et vos mentions légales. Adaptez les lignes de prestations à votre offre (traiteur, banquet, menu à la carte, etc.). Précisez les délais d'exécution et les modalités d'annulation.

Modèle prêt à adapter

DEVIS RESTAURANT [Logo du restaurant] [Nom du restaurant] [Adresse] [Code postal] [Ville] Tél : [Téléphone] | Email : [Email]
SIRET : [Numéro SIRET] CLIENT Nom : [Nom du client] Adresse : [Adresse du client] Tél : [Téléphone du client] | Email : [Email du client]
Date du devis : [Date] Numéro de devis : [Numéro] PRESTATIONS | Désignation | Quantité | Prix unitaire HT | Total HT |
|-----|-----|-----|-----| | [Ex : Menu gastronomique] | [1] | [50,00 €] | [50,00 €] | | [Ex : Boissons] | [2] | [15,00 €] |
[30,00 €] | | [Ex : Service] | [1] | [10,00 €] | [10,00 €] | SOUS-TOTAL HT : [90,00 €] TVA (10%) : [9,00 €] TOTAL TTC : [99,00 €]
CONDITIONS Paiement : [Acompte de 30% à la commande, solde à la livraison] Validité du devis : [30 jours] Délai d'exécution :
[Préciser] Fait à [Ville], le [Date] Signature du client (précédée de la mention « Bon pour accord ») : Signature du restaurant :

Checklist

- ☐ Vérifier que le nom et l'adresse du restaurant sont corrects.
- ☐ Inclure le numéro SIRET et les mentions légales.
- ☐ Détailler chaque prestation avec un prix unitaire.
- ☐ Calculer correctement la TVA (taux applicable : 10% ou 5,5%).
- ☐ Indiquer les conditions de paiement et de validité.
- ☐ Faire signer le devis par le client avec la mention 'Bon pour accord'.
- ☐ Conserver une copie du devis signé.

Questions fréquentes

Quelles informations doivent obligatoirement figurer sur un devis de restaurant ?

Un devis doit comporter vos coordonnées complètes (nom, adresse, SIRET), celles du client, la date du devis, le numéro, la description détaillée des prestations, les prix unitaires et totaux, le taux de TVA, les conditions de paiement et de validité, ainsi que la

signature du client.

Puis-je utiliser ce modèle pour un service de traiteur ?

Oui, ce modèle est adaptable. Remplacez les lignes de prestations par vos offres de traiteur (buffet, plat principal, dessert, etc.) et ajustez les quantités et les prix.

Quel taux de TVA appliquer pour les restaurants ?

En France, la restauration sur place est soumise à la TVA à 10% (taux intermédiaire). Certaines ventes à emporter peuvent bénéficier du taux réduit de 5,5% selon les produits. Vérifiez les règles en vigueur ou consultez un expert-comptable.