

Exemple de Facture de Restaurant : Modèle Professionnel

Cette ressource vous fournit un modèle de facture de restaurant prêt à l'emploi, avec un exemple rempli et des instructions pour la personnaliser. Téléchargez le fichier ou copiez le texte.

Ce modèle est fourni à titre d'exemple. Assurez-vous de respecter la législation fiscale en vigueur dans votre pays et de faire valider par un professionnel si nécessaire.

Mode d'emploi

1. Téléchargez le modèle ou copiez le texte.
2. Remplacez les informations entre crochets par vos données.
3. Personnalisez le logo et les coordonnées.
4. Enregistrez au format PDF pour l'envoyer.

Les mentions obligatoires

Une facture de restaurant doit comporter : le nom et l'adresse du restaurant, le numéro SIRET ou équivalent, la date d'émission, le numéro de facture, le détail des prestations (plats, boissons), les quantités, les prix unitaires, le total HT, le taux de TVA, le total TTC, et les conditions de paiement.

Exemple de facture remplie

Vous trouverez ci-dessous un exemple complet pour un restaurant fictif 'Le Gourmet'. Utilisez-le comme référence pour créer vos propres factures.

Modèle prêt à adapter

FACTURE [Logo] Restaurant [Nom du restaurant] [Adresse] [Code postal] [Ville] Tél : [Téléphone] Email : [Email] SIRET : [Numéro SIRET] Facture n° [Numéro] Date : [Date] Client : [Nom du client] [Adresse du client] [Code postal] [Ville] Désignation | Quantité | Prix unitaire HT | Montant HT [Plat] | 1 | [Prix] | [Montant] [Boisson] | 2 | [Prix] | [Montant] [Dessert] | 1 | [Prix] | [Montant] Total HT : [Total HT] TVA (10%) : [Montant TVA] Total TTC : [Total TTC] Mode de paiement : [Espèces/CB/Chèque] Date limite de paiement : [Date] Merci de votre visite !

Checklist

- ☐ Coordonnées complètes du restaurant
- ☐ Numéro SIRET ou équivalent
- ☐ Numéro de facture unique
- ☐ Date d'émission
- ☐ Détail des prestations avec quantités
- ☐ Prix unitaires HT et montants
- ☐ Taux de TVA appliqué
- ☐ Total TTC
- ☐ Conditions de paiement

Questions fréquentes

Quel taux de TVA appliquer pour un restaurant ?

En France, le taux réduit de 10% s'applique généralement à la vente de plats à emporter ou sur place, mais certains produits peuvent être soumis à 5,5% (comme les boissons non alcoolisées). Renseignez-vous auprès des autorités fiscales.

Dois-je numéroté les factures ?

Oui, la numérotation séquentielle est obligatoire pour assurer la traçabilité. Utilisez un système simple comme 2025-001.

Puis-je utiliser ce modèle pour un restaurant associatif ?

Oui, mais vérifiez les obligations spécifiques aux associations. Le modèle peut être adapté.