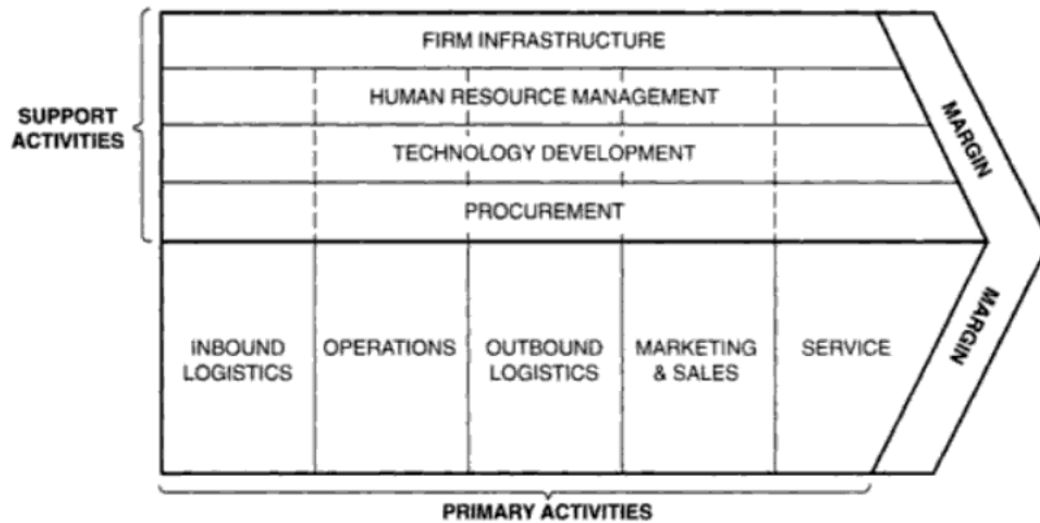


Table des annexes

Annexe 1 : La chaîne de valeur de Porter - schéma.....	2
Annexe 2 : Les 5 forces de Porter - schéma	2
Annexe 3 : Le modèle PESTEL – schéma.....	3
Annexe 4 : La SWOT - schéma	3
Annexe 5 : Enquête quantitative – Questions et résultats globaux.....	4
Annexe 6 : Résultat de l'enquête quantitative avec analyse par tranche d'âge pour ciblage	8
Annexe 7 : Création d'un persona représentant notre cible	12
Annexe 8 : Business Model Canvas de notre concept	13
Annexe 9 : Calcul du loyer de notre restaurant sur base d'une moyenne au m ²	13
Annexe 10 : La carte du restaurant	14
Annexe 11 : Aperçu du Site Web du restaurant.....	16
Annexe 12 : Le budget communication et le plan communicationnel.....	18
Annexe 13 : Les différentes étapes dans la fixation d'un prix.....	19
Annexe 14 : Calcul du prix de chaque matière première.....	19
Annexe 15 : Calcul du coût de revient et de vente de chaque plat	21
Annexe 16 : Calcul du coût de revient et de vente des boissons	23
Annexe 17 : Analyse des prix pratiqués par la concurrence directe	25
Annexe 18 : Estimation de la rémunération des travailleurs	26
Annexe 19 : Estimation du prix de la cuisine	28
Annexe 20 : Estimation du prix du mobilier de la salle.....	29
Annexe 21 : Estimation du prix des assurances.....	30
Annexe 22 : Estimation du prix du leasing.....	32
Annexe 23 : Estimation du prix du petit matériel d'exploitation.....	33
Annexe 24 : Estimation du prix pour la diffusion sonore – SABAM (Myunisono).....	33

Annexe 1 : La chaîne de valeur de Porter - schéma

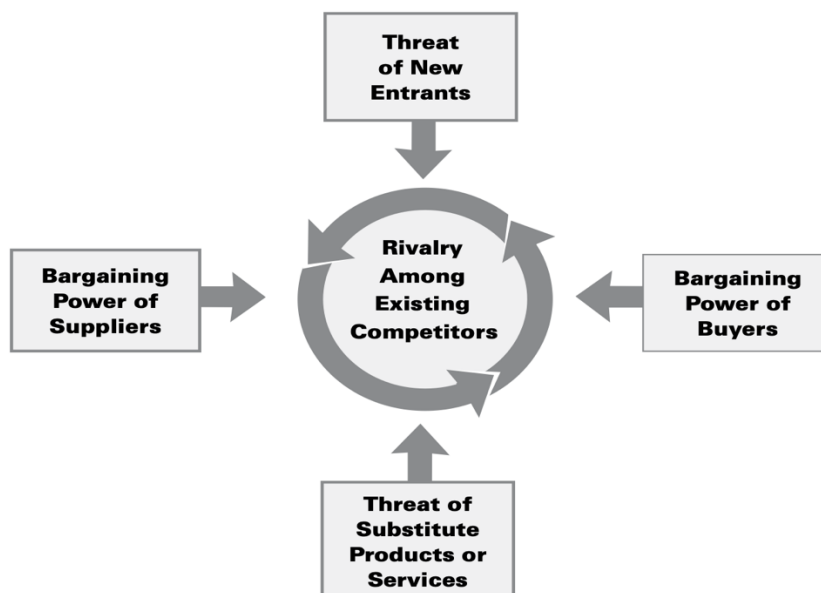
(Source : Porter, 2001)



Annexe 2 : Les 5 forces de Porter - schéma

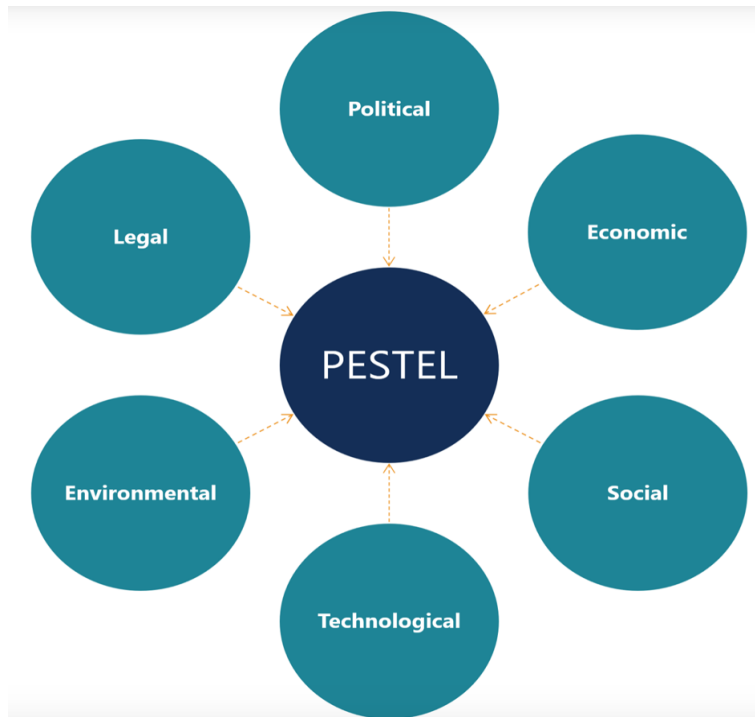
(Source : Porter, 2008)

The Five Forces That Shape Industry Competition



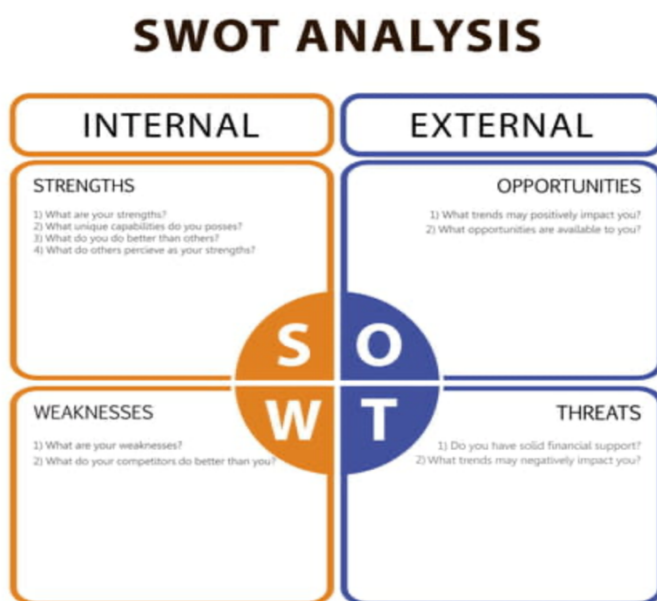
Annexe 3 : Le modèle PESTEL – schéma

(Source : Corporate Finance Institute, 2021)



Annexe 4 : La SWOT - schéma

(Source : Le journal du Net, 2021)



Annexe 5 : Enquête quantitative – Questions et résultats globaux

(Source : Google Form)

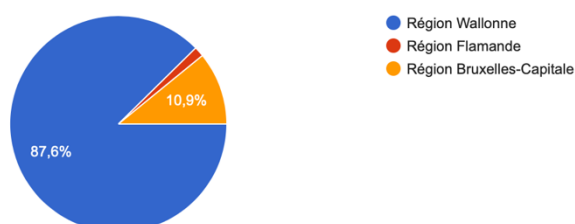
Quel âge avez-vous ?

202 réponses



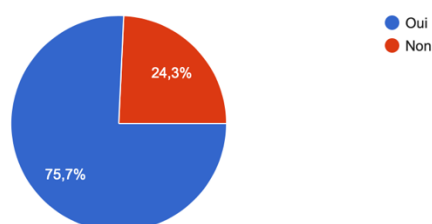
Dans quelle région habitez-vous ?

202 réponses



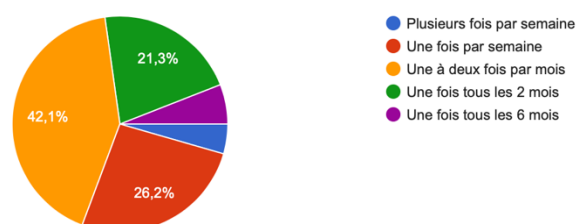
Les restaurants vous manquent-ils ? (depuis la fermeture de ceux-ci suite au Covid-19)

202 réponses



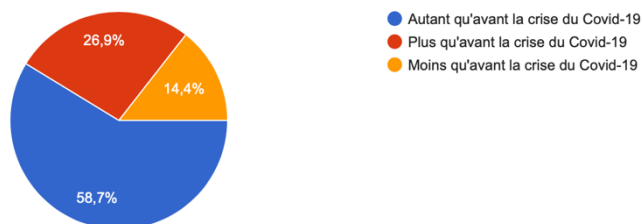
A quelle fréquence allez-vous au restaurant?

202 réponses



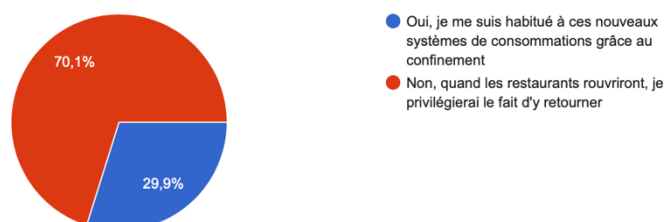
Lorsque les restaurants rouvriront, vous prévoyez de dépenser dans ceux-ci

201 réponses



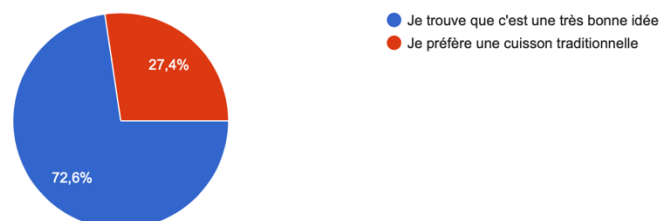
Avec les différents confinements auxquels nous avons été confrontés, vos habitudes de consommations ont été bouleversées (ex. commandes en ligne, livraisons, plats à emporter). Pensez-vous que celles-ci persisteront une fois que les restaurants rouvriront ?

201 réponses



Que pensez-vous de la cuisson au feu de bois dans un restaurant ?

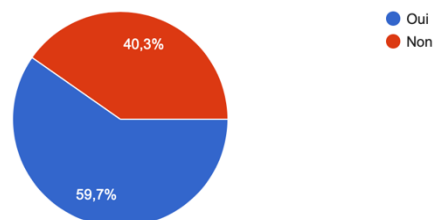
201 réponses



La transparence au niveau des produits ou de la manière dont ceux-ci sont cuisinés (par exemple cuisine ouverte ou les clients voient) est-il un élément important pour vous ?

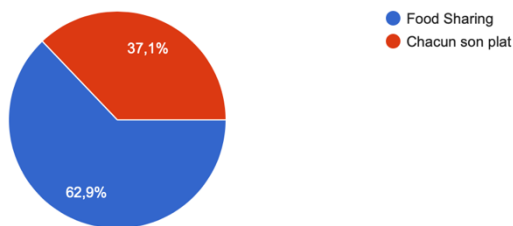


201 réponses



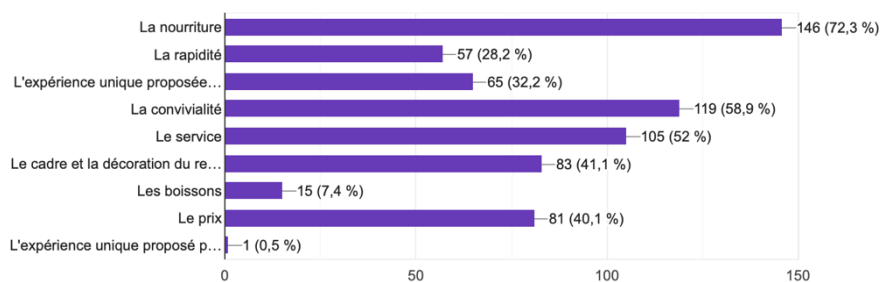
Une nouvelle tendance de marché actuelle est celle dite du "Food Sharing" (le fait de partager plusieurs petits plats à plusieurs). Aimez-vous ce genre de concept ou préférez-vous le concept classique de "chacun son plat" ?

202 réponses



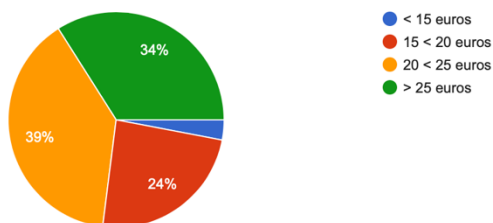
Quels sont les éléments indispensables pour vous lorsque vous vous rendez au restaurant ?

202 réponses



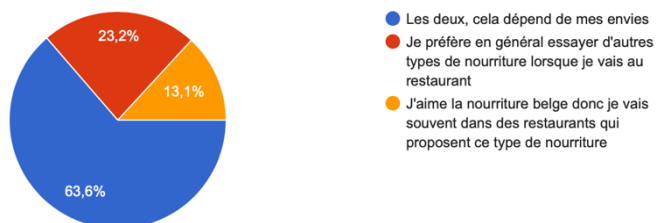
Quel est le prix moyen par couvert que vous êtes prêts à payer lorsque vous vous rendez dans un restaurant ?

200 réponses



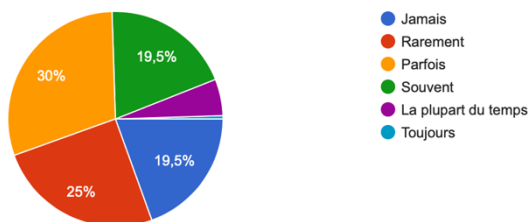
Aimez-vous la nourriture belge ou préférez-vous essayer d'autres types de nourriture lorsque vous allez au restaurant

198 réponses



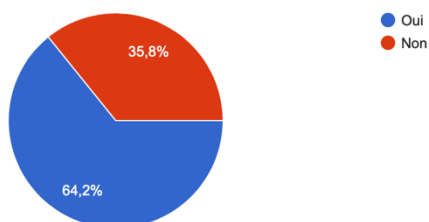
Nous vivons dans un monde de plus en connecté, dans lequel les réseaux sociaux sont devenus un vecteur et un levier de communication et d'appartenance très important. Lorsque vous vous rendez au restaurant, faites vous souvent des photos, vidéos, stories de vos plats ou de vos amis afin de les partager sur les réseaux sociaux ?

200 réponses



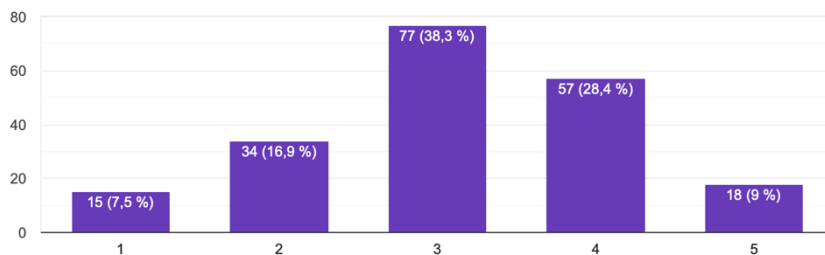
Trouvez-vous cela important que le restaurant dans lequel vous allez manger achète local ?

201 réponses



Pouvez-vous classer l'importance de vivre une expérience unique (ex. cooking show) lorsque vous vous rendez au restaurant parmi l'échelle linéaire ci-dessous 

201 réponses



Annexe 6 : Résultat de l'enquête quantitative avec analyse par tranche d'âge pour ciblage

(Source : moi-même sur Excel)

- Question : Que pensez-vous de la cuisson au feu de bois dans un restaurant ?

Plus de 37 ans		
Étiquettes de lignes	Que pensez-vous de la cuisson au feu de bois dans un restaurant ?	Pourcentage
Je préfère une cuisson traditionnelle	34	45%
Je trouve que c'est une très bonne idée	41	55%
(vide)		
Total général	75	100%

Génération Y : 25-37 ans		
Étiquettes de lignes	Que pensez-vous de la cuisson au feu de bois dans un restaurant ?	Pourcentage
Je préfère une cuisson traditionnelle	17	20%
Je trouve que c'est une très bonne idée	67	80%
Total général	84	100%

Génération Z : - de 25 ans		
Étiquettes de lignes	Que pensez-vous de la cuisson au feu de bois dans un restaurant?	Pourcentage
Je préfère une cuisson traditionnelle	4	10%
Je trouve que c'est une très bonne idée	38	90%
(vide)		
Total général	42	100%

- Question : La transparence au niveau des produits ou de la manière dont ceux-ci sont cuisinés (par exemple cuisine ouverte ou les clients voient) est il un élément important pour vous ?

Plus de 37 ans		
Étiquettes de lignes	importance de la transparence via une cuisine ouverte	Pourcentage
Non	39	51%
Oui	37	49%
(vide)		
Total général	76	100%

Génération Y : 25-37 ans		
Étiquettes de lignes	importance de la transparence via une cuisine ouverte	Pourcentage
Non	29	35%
Oui	54	65%
(vide)		
Total général	83	100%

Génération Z : - de 25 ans		
Étiquettes de lignes	importance de la transparence via une cuisine ouverte	Pourcentage
Non	12	29%
Oui	30	71%
(vide)		
Total général	42	100%

- Question : Une nouvelle tendance de marché actuelle est celle dite du "Food Sharing" (le fait de partager plusieurs petits plats à plusieurs). Aimez-vous ce genre de concept ou préférez-vous le concept classique de "chacun son plat" ?

Plus de 37 ans		
Étiquettes de lignes	Food - sharing ou chacun son plat	Pourcentage
Chacun son plat	43	57%
Food Sharing	33	43%
(vide)		
Total général	76	100%

Génération Y : 25-37 ans		
Étiquettes de lignes	Food - sharing ou chacun son plat	Pourcentage
Chacun son plat	24	29%
Food Sharing	60	71%
(vide)		
Total général	84	100%

Génération Z : - de 25 ans		
Étiquettes de lignes	Food - sharing ou chacun son plat	Pourcentage
Chacun son plat	8	19%
Food Sharing	34	81%
(vide)		
Total général	42	100%

- Question : Quel est le prix moyen par couvert que vous êtes prêts à payer lorsque vous vous rendez dans un restaurant ?

Plus de 37 ans		
Étiquettes de lignes	Prix moyen pour un couvert	Pourcentage
> 25 euros	32	42%
15 < 20 euros	12	16%
20 < 25 euros	32	42%
(vide)		
Total général	76	100%

Génération Y : 25-37 ans		
Étiquettes de lignes	Prix moyen pour un couvert	Pourcentage
< 15 euros	3	4%
> 25 euros	26	32%
15 < 20 euros	19	23%
20 < 25 euros	34	41%
(vide)		
Total général	82	100%

Génération Z : - de 25 ans		
Étiquettes de lignes	Prix moyen pour un couvert	Pourcentage
< 15 euros	2	5%
> 25 euros	11	26%
15 < 20 euros	17	40%
20 < 25 euros	12	29%
(vide)		
Total général	42	100%

- Question : Les restaurants vous manquent-ils ? (depuis la fermeture de ceux-ci suite au Covid-19)

Plus de 37 ans		
Étiquettes de lignes	Nombre de Les restaurants vous manquent-ils ?	Pourcentage
Non	26	34%
Oui	50	66%
(vide)		
Total général	76	100%

Génération Y : 25-37 ans		
Étiquettes de lignes	Nombre de Les restaurants vous manquent-ils ?	Pourcentage
Non	17	20%
Oui	67	80%
(vide)		
Total général	84	100%

Génération Z : - de 25 ans		
Étiquettes de lignes	Nombre de Les restaurants vous manquent-ils ?	Pourcentage
Non	6	14%
Oui	36	86%
(vide)		
Total général	42	100%

- Question : Pouvez-vous classer l'importance de vivre une expérience unique (ex. cooking show) lorsque vous vous rendez au restaurant parmi l'échelle de Likkert ci-dessous

Plus de 37 ans		
Étiquettes de lignes	Nombre de Pouvez-vous classer l'importance de vivre une expérience unique	Pourcentage
1	2	3%
2	16	21%
3	37	49%
4	19	25%
5	1	1%
(vide)		
Total général	75	100%

Génération Y : 25-37 ans		
Étiquettes de lignes	Nombre de Pouvez-vous classer l'importance de vivre une expérience unique	Pourcentage
1	9	11%
2	11	13%
3	24	29%
4	29	35%
5	11	13%
(vide)		
Total général	84	100%

Génération Z : - de 25 ans		
Étiquettes de lignes	Nombre de Pouvez-vous classer l'importance de vivre une expérience unique	Pourcentage
1	4	10%
2	6	14%
3	17	40%
4	9	21%
5	6	14%
(vide)		
Total général	42	100%

- Question : Nous vivons dans un monde de plus en connecté, dans lequel les réseaux sociaux sont devenus un vecteur et un levier de communication et d'appartenance très important. Lorsque vous vous rendez au restaurant, faites vous souvent des photos, vidéos, stories de vos plats ou de vos amis afin de les partager sur les réseaux sociaux ?

Plus de 37 ans		
Étiquettes de lignes	Partage de l'expérience sur les réseaux	Pourcentage
Jamais	18	24%
Parfois	26	34%
Rarement	23	30%
Souvent	8	11%
Toujours	1	1%
(vide)		
Total général	76	100%

Génération Y : 25-37 ans		
Étiquettes de lignes	Partage de l'expérience sur les réseaux	Pourcentage
Jamais	16	19%
La plupart du temps	7	8%
Parfois	26	31%
Rarement	16	19%
Souvent	18	22%
(vide)		
Total général	83	100%

Génération Z : - de 25 ans		
Étiquettes de lignes	Partage de l'expérience sur les réseaux	Pourcentage
Jamais	6	15%
La plupart du temps	4	10%
Parfois	8	20%
Rarement	11	27%
Souvent	12	29%
(vide)		
Total général	41	100%

Annexe 7 : Création d'un persona représentant notre cible

(Source : moi-même)



Thomas J.

Age : 29 ans

Métier : consultant financier

Situation : en couple

Situation socio-économique : revenus assez conséquents

Ville : Waterloo, Belgique

Caractère : Extraverti, affectueux

Bio : Thomas est un jeune cadre dynamique travaillant depuis 5 ans en finance dans une société internationale de consultance et fait régulièrement des heures supplémentaires. Il est en couple depuis 3 ans et, travaillant beaucoup, il n'a pas beaucoup de temps pour sa vie privée. Cependant, étant gourmand et ayant un caractère extraverti, il apprécie tout particulièrement le fait d'aller au restaurant. Sa grande sociabilité le pousse à se concentrer sur les relations humaines, raison pour laquelle il aime inviter régulièrement sa copine, ainsi que ses amis, à manger. Ce qu'il aime avant tout, c'est vivre des expériences au travers des restaurants qu'il fréquente et affectionne tout particulièrement ceux via lesquels il peut vivre un moment de partage et de convivialité unique.

Ses frustrations :

Le caractère non chaleureux et impersonnel de la plupart des restaurants

La qualité du service

Gaspillage alimentaire

Ne trouve pas de restaurants locaux

Trop de restaurants banals, ne proposant pas une expérience particulièrement attrayante

Ses attentes :

Un restaurant offrant une ambiance taillée pour Instagram

Un service chaleureux et personnalisé où il peut faire des suggestions sur base de ses préférences

Vivre une expérience humaine et unique

A la recherche d'interactions sociales, surtout depuis le covid-19

Un restaurant local ayant des valeurs en ce qui concerne la traçabilité et la fraîcheur des produits

Annexe 8 : Business Model Canvas de notre concept

(Source : réalisé par moi-même)

Business Model Canvas

Partenaires Clés Fournisseurs locaux, de matières premières et de boissons	Activités Clés Cuisine et préparation des repas ainsi que la réalisation de cooking shows Service clientèle Logistique Marketing	Proposition de Valeur Offrir un moment unique, gustatif et de convivialité aux clients grâce notamment à : - la transparence des produits - une cuisine ouverte - une cuisson au charbon de bois - des produits locaux - la mise en place du concept « food sharing »	Relation Client Etablir un lien personnalisé avec les clients au travers de la convivialité et du partage Fidéliser la clientèle Suivre les tendances qui caractérisent le groupe cible et tenter de s'y adapter au mieux	Segments Clients Géographique : les personnes qui habitent dans la province du Brabant Wallon et plus précisément dans la commune de Wavre Socio-démographique : la génération Y (25-37 ans) et la génération Z (17-24 ans) Socio-économique : pouvoir d'achat relativement conséquent Psychographique : personnes gourmandes, qui aiment aller au restaurant, extraverties, pour qui la convivialité et le partage sont importants, qui aiment vivre une expérience unique
Structure de Coûts Axée sur la valeur, l'expérience unique, la qualité et le service Le local d'exploitation et les charges liées à celui-ci (le restaurant) Fournisseurs via l'achat des matières premières Le personnel Le marketing et la publicité Frais généraux et de fonctionnements Economies d'échelle			Flux de revenus La vente de produits : les produits de la carte, les plats et les boissons	

Annexe 9 : Calcul du loyer de notre restaurant sur base d'une moyenne au m²

(Calcul réalisé par moi-même sur base des établissements à louer actuellement à Wavre ; source : ImmoWeb, 2021)

Calcul du coût du loyer mensuel du restaurant à Wavre			
Etablissement	Loyer mensuel en euros	Surface commerciale	Coût mensuel au mètre carré
1	4 200 €	225,00	18,67 €
2	1 400 €	160,00	8,75 €
3	1 500 €	250,00	6,00 €
4	800 €	70,00	11,43 €
5	2 200 €	140,00	15,71 €
6	500 €	50,00	10,00 €
7	2 475 €	120,00	20,63 €
8	2 300 €	155,00	14,84 €
9	1 300 €	70,00	18,57 €
10	1 500 €	66,00	22,73 €

Estimation du coût moyen au mètre carré	14,73 €
--	---------

Estimation du loyer mensuel pour le restaurant	14,73 X 75 m ² = 1104,75 euros
---	---

Annexe 10 : La carte du restaurant

(Source : moi-même)

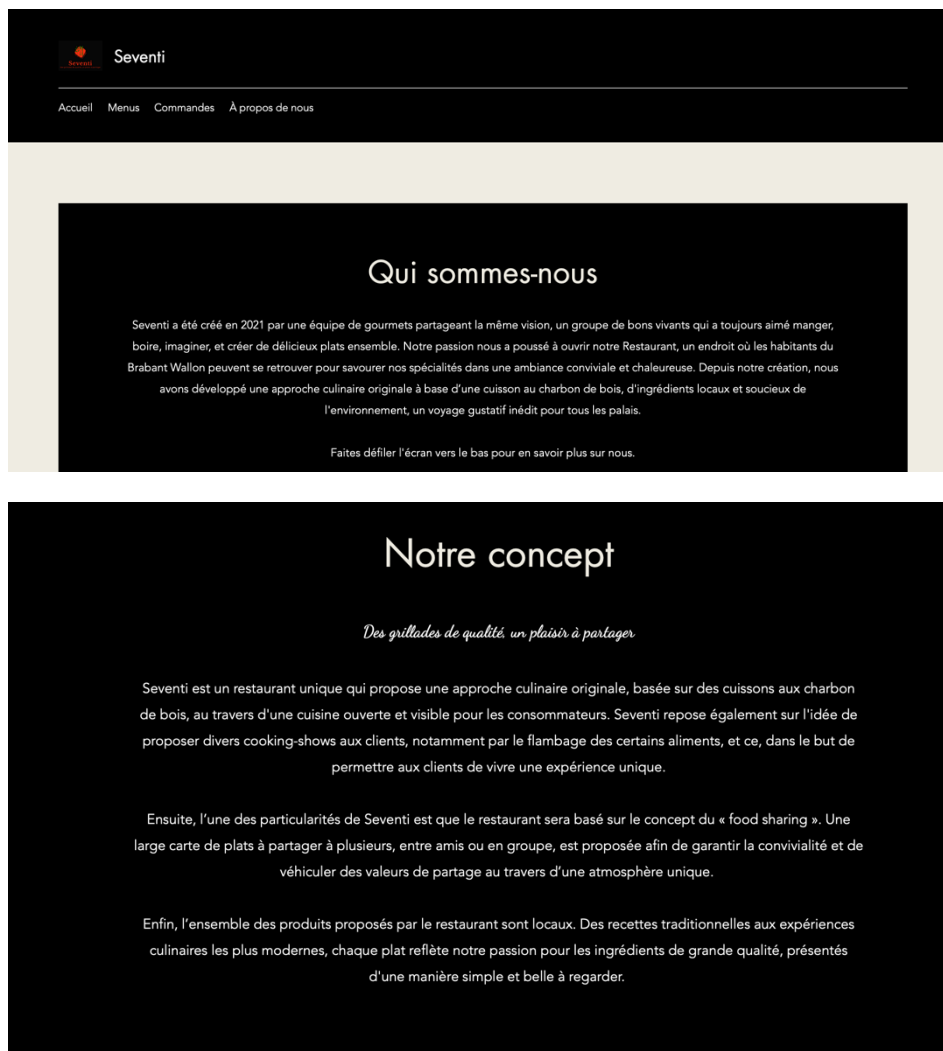
Les apéritifs		Les boissons		Alcools	
Apéritif maison	15€			Rhum Bacardi	6€
Apéritif maison sans alcool	16€			Gin Gordon	6€
Spritz	8€			J&B	15€
Kir	17€			Jack Daniel's	6.5€
Campari	9€			Vodka	6€
Picon	14€			Cognac	6€
Ricard	13€			Chivas	6€
Les bières				Eaux et sodas	
Renard Pils	4€			Vittel ou San Pellegrino 50cl	4€
L'adorée	5€			Coca, coca light ou zéro	3€
La roublarde	5€			Ice-tea, Ice-tea pêche	3€
Floral Dodoens	5€			Sprite	3€
La grézienne	5€			Orangina	3€
L'embrasée	5€			Schweppes	3€
Renard Pils	5€			Jus d'orange	4€

Les plats froids		Les plats		Les plats chauds à base de viande	
Rillettes de maquereau fumé au coriandre	15€			Brochettes de poulet fumées à la provençale, abricots flambés au Cointreau, pomme de terres sautées	14€
Tartare saumon, mangue aneth	16€			Côtes d'agneau grillées, crème d'ail et pomme de terres fumées	13€
Salade de lentilles à la feta et avocats	8€			Poitrine de porc croustillante aux herbes, gratin dauphinois	15€
Tartar de de boeuf à la truffe et ciboulette.	17€			Tagliata de bœuf, parmesan, tomates confites au pesto, pomme de terre au four	12€
Tartine italienne	9€			Ribs de porc flambé au Jack Daniel et aux épices cajun, picco de gallo et riz blanc	12€
Saumon en belle-vue	14€			Foie gras poêlée flambé au cognac, pommes caramélisées et pain d'épice	12€
Carpaccio de boeuf au sésame.	13€			Magret de canard flambé au calvados, purée de haricots blancs, jus romarin	12€
Les plats chauds végétariens ou à base de poissons				Les desserts	
Aubergines grillées copeaux de chèvre	7€			Ananas rôtis et flambés au Calvados	6€
Saumon grillé, sauce estragon, légumes de saison et riz blanc	16€			Tiramisu spéculoos	6€
Poivrons grillées, coulis boursin ail	7€			Crêpes flambées au grand marnier	6€
Brochettes de boulettes de légumes façon Yakitori	12€			Mousse au chocolat maison	5€
Brochette de champignons flambée au cognac et au basilic, crème de parmesan	7€			Crème brûlée à la banane flambé	8€
Brochette de Gambas flambée au Ricard	17€			Dame blanche	5€
Bar rôti et flambé au fenouil, purée de patate douce	14€			Mini-roses feuilletées aux pommes	5€

Champagne et crément		La carte des vins		Les vins rosés	
Crément Joseph Cattin - Crémant d'Alsace - Sauvage Brut - Bio	37€			Domaine de Montcalm - Gris des Sables - Bio - 2020	14€
Crément Domaine Jean Vullien - Crémant de Savoie Brut Blanc	37€			Le P'tit R de Ramatuelle - Domaine de Ramatuelle - IGP Var - Rosé - 2020	13€
Champagne AR Lenoble - Brut Nature - Zéro dosage	98€			Château Puech-Haut - Argali - IGP d'Oc - Rosé - 2020	15€
Champagne Gremillet - Brut Rosé	93€			Les vins blancs	
Les vins rouges				Domaine Pierre Amadieu - Viognier - 2019	25€
Château Argadens - Bordeaux Supérieur - 2016	29€			Laurent Miquel - Terroir de Lagrasse - Albarino - 2019	34€
Château La Fleur Chantecaille - AOC Saint-Emilion - 2014	42€			Domaine de l'Espigouette - AOC Côtes-du-Rhône - Blanc - 2019	31€
Château Brun Despagne - Bordeaux Supérieur - 2018	24€			Joseph Cattin - Riesling Hatschbourg - Alsace Grand Cru - 2017-2018	45€
Domaine Coste Moynier - Tradition - AOC Saint-Christol - 2019	24€			Château de Tracy - Mademoiselle de T - Pouilly-Fumé - 2019	53€
Doudet-Naudin - Bourgogne Pinot Noir - Rouge - 2018	54€			Domaine Grand Milord Blanc - IGP Pays du Gard - Bio - 2019	25€
Sainte-Colombe - AOC Juliéas - 2019	37€				

Annexe 11 : Aperçu du Site Web du restaurant

(Source : site réalisé par moi-même via la plateforme Wix – l'entièreté du site web est disponible à l'adresse suivante : <https://lefevrethibaud77.wixsite.com/website>)



Menu

Tous les jours

Les plats froids



- Rillettes de maquereau fumé au coriandre

15.00 €



- Tartare de saumon, mangue aneth

16.00 €



- Tartare de bœuf à la truffe et ciboulette

17.00 €



- Salade de lentilles à la feta et
avecals

8.00 €



- Tartine italienne

9.00 €



- Saumon en belle-vue

14.00 €

Contact

Rue de Namur, 1300 Wavre
lefevrethibaud77@gmail.com

Plan Satellite

Basse-Wavre

Rue de Namur, 1300 Wavre
[Directions](#)

BIERGES Rue des Combattants

Annexe 12 : Le budget communication et le plan communicationnel

(Source : plan réalisé sur par moi-même sur base des prix donnés par Emilie Mackelbert (Trade Marketing Manager Benelux chez Labo Filorga) et Florence Malckelbert (Brand Manager chez Bepark)

Canal	Type de communication	Détail	Timing	Prix	Budget annuel à prévoir	Source pour les prix
Online	Ouverture compte Instagram	Teasing > donner envie Créer du contenu en lien avec valeurs & missions Créer une fan base Montrer l'installation, les travaux, la déco Faire du storytelling > montrer les backstages, choix des producteurs, tests des menus avec interaction (sondages), présentation de l'équipe Organiser concours pour la soirée VIP	M-3	Gratuit	0	Emilie Mackelbert
Online	Ouverture compte Facebook	Teasing > donner envie Créer du contenu en lien avec valeurs & missions Créer une fan base Montrer l'installation, les travaux, la déco Faire du storytelling > montrer les backstages, choix des producteurs, tests des menus avec interaction (sondages), présentation de l'équipe Organiser concours pour la soirée VIP	M-3	Gratuit	0	Emilie Mackelbert
Online	Site web	Ouverture du site web & création de contenu pour les internautes	M-2	Wix Abonnement Business VIP 35€/mois	35*12 = 420 €	Site wix
Offline	Soirée VIP	Invitation influenceurs & presse + gagnant concours Instagram Distribution du communiqué presse & présentation du concept	J-7	2 000 €	2 000 €	Florence Mackelbert
Online	Campagne Ads Instagram	6 campagnes sur l'année - tous les 2 mois à partir de l'ouverture	1 campagne avant ouverture : J-30, ensuite moments à définir	50€/campagne	6*50 = 300 €	Emilie Mackelbert
Online	Campagne Ads Facebook	4 campagnes sur l'année - tous les 3 mois à partir de l'ouverture	1 campagne avant ouverture : J-30, ensuite moments à définir	50€/campagne	4*50 = 200 €	Emilie Mackelbert
Online	Google Ads & Google SEA	Référencement sur les moteurs de recherches - tous les 2 mois à partir de l'ouverture	6x/an en même temps que les autres campagnes digitales	100€/campagne	6*100 = 600 €	Florence Mackelbert
Offline	Sponsoring event	Une fois la notoriété acquise, collaborer avec d'autres acteurs locaux pour continuer à recruter des clients	Lors d'opportunités - min 3 ans après ouverture	Prix à définir plus tard car prévu pour 3 ans après ouverture	0	Florence Mackelbert
Offline	Journaux locaux	Envoi d'un communiqué de presse aux médias secondaires	J-6	Gratuit	0	Florence Mackelbert
Online	Site TripAdvisor/TheFork	Dès l'ouverture driver les clients à ce qu'ils laissent des reviews sur les différents plateformes	J-J	Gratuit	0	Florence Mackelbert
Offline	Flying	Toutes boîtes avec bon de réduction & QR code pour arriver sur la page Instagram/Facebook	2x/an : J+30 (après mois 1) et J+180 (après mois 6)	Impressions : 2000 exemplaires = 465€	2*465 = 930 €	Florence Mackelbert
Offline	Partenariat avec fournisseurs locaux	Participer à des événements des fournisseurs locaux	Lors d'opportunités	Gratuit - Partenariat win-win	0	Emilie Mackelbert

Budget annuel pour l'année 1

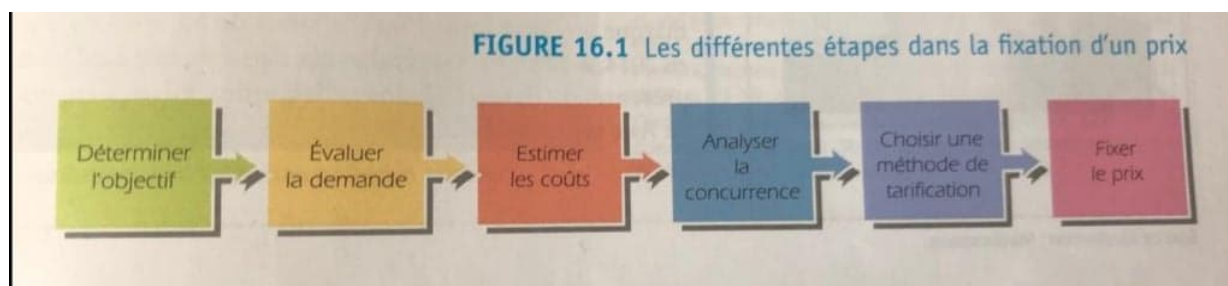
4 450,00 €

Budget mensuel pour l'année 1

370,83 €

Annexe 13 : Les différentes étapes dans la fixation d'un prix

(Source : Kotler et al., 2015, p.521)



Annexe 14 : Calcul du prix de chaque matière première

(Source : site web Solucious)

Liste des produits utilisé avec prix en magasin (Solucious)			Prix estimé auprès de producteurs/fournisseurs locaux	
Produit	Prix	Quantité	Ajout de 10%	Quantité
Abricots	2,28 €	euros/420 g	2,51 €	euros/420 g
Ail	5,26 €	euros/kilo	5,79 €	euros/kilo
Aneth	20,78 €	euros/kg	22,86 €	euros/kg
Aubergines	2,24 €	euros/kg	2,46 €	euros/kg
Avocat	1,28 €	euro/pièce	1,41 €	euro/pièce
Boulettes de légumes	16,82 €	euros/kg	18,50 €	euros/kg
Boursin ail	3,23 €	euros/150 g	3,55 €	euros/150 g
Brochette de poulet	8,21 €	euros/kg	9,03 €	euros/kg
Calvados	20,77 €	euros/litre	20,77 €	euros/litre
Carpaccio de bœuf	30,00 €	euros/kg	33,00 €	euros/kg
Carottes	0,81 €	euros/kilo	0,89 €	euros/kilo
Champignons	4,21 €	euros/kg	4,63 €	euros/kg
Chevre	13,00 €	euros/kg	14,30 €	euros/kg
Ciboulette	1,93 €	euros/50 g	2,12 €	euros/50 g
Citron	1,64 €	euros/500g	1,80 €	euros/500g
Cognac	15,27 €	euros/litre	15,27 €	euros/litre
Coriandre	19,85 €	euros/kg	21,84 €	euros/kg
Cote d'agneau	19,03 €	euros/kg	20,93 €	euros/kg
Creme fraiche	2,79 €	euros/litre	3,07 €	euros/litre
Estragon	20,78 €	euros/kilo	22,86 €	euros/kilo
Fenouille	2,60 €	euros/kg	2,86 €	euros/kg
Feta	2,05 €	euros/200 g	2,26 €	euros/200 g
Filet de bar	19,00 €	euros/kg	20,90 €	euros/kg
Filet de saumon	20,46 €	euros/kg	22,51 €	euros/kg
Foie gras cru	42,85 €	euros/kg	47,14 €	euros/kg
Gambas Black Tiger	19,45 €	euros/kg	21,40 €	euros/kg
Grissini	0,96 €	euros/100g	1,06 €	euros/100g
Haricots blancs	2,20 €	euros/kg	2,42 €	euros/kg
Herbes de provence	22,15 €	euros/kilo	24,37 €	euros/kilo
Huile d'olive	4,04 €	euros/litre	4,44 €	euros/litre
Huile de truffe	26,45 €	euros/litre	29,10 €	euros/litre
Jack daniel	29,30 €	euros/70 CL	29,30 €	euros/70 CL
Jambon italien	15,03 €	euros/kilo	16,53 €	euros/kilo
Lentilles	3,04 €	euros/kg	3,34 €	euros/kg

Magret de canard	11,99 €	euros/kg	13,19 €	euros/kg
Mangue	1,49 €	euro/pièce	1,64 €	euro/pièce
Maquereau	13,49 €	euros/kg	14,84 €	euros/kg
Mayonnaise	2,10 €	euros/litre	2,31 €	euros/litre
Oeuf	0,15 €	euros/pièce	0,17 €	euros/pièce
Oignon	1,33 €	euros/kg	1,46 €	euros/kg
Pain	1,50 €	euros/15 tranches	1,65 €	euros/15 tranches
Pain d'épice	2,43 €	euros/15 tranches	2,67 €	euros/15 tranches
Parmesan	13,00 €	euros/kg	14,30 €	euros/kg
Patate douce	2,66 €	euros/kg	2,93 €	euros/kg
PDT	4,12 €	euros/5 kg	4,53 €	euros/5 kg
Pesto vert	5,14 €	euros/kilo	5,65 €	euros/kilo
Piment	20,58 €	euros/kilo	22,64 €	euros/kilo
Poitrine de porc	13,51 €	euros/kg	14,86 €	euros/kg
Poivron	3,60 €	euros/kilo	3,96 €	euros/kilo
Pommes	2,27 €	euros/kg	2,50 €	euros/kg
Spare ribs	6,75 €	euros/kg	7,43 €	euros/kg
Steak de boeuf chateaubriand	15,95 €	euros/kg	17,55 €	euros/kg
Tomates confites	13,57 €	euros/kg	14,93 €	euros/kg
Vinaigre balsamique	5,81 €	euros/litre	6,39 €	euros/litre
Cointreau	29,86 €	euros/litre	29,86 €	euros/litre
Riz blanc	5,15 €	euros/kg	5,67 €	euros/kg
Ricard	23,68 €	euros/litre	26,05 €	euros/litre
Ananas	2,54 €	euros/kg	2,79 €	euros/kg
Tiramisu speculoos	1,50 €	euro/pièce	1,65 €	euros/pièce
Crêpes	1,62 €	euro/10 pièces	1,78 €	euro/10 pièces
Grand Marnier	40,31 €	euros/litre	40,31 €	euros/litre
Mousse au chocolat	1,30 €	euro/pièce	1,43 €	euros/pièce
Crème brûlée	1,40 €	euro/pièce	1,54 €	euros/pièce
Banane	1,98 €	euros/kg	2,18 €	euros/kg
Glace vanille	3,00 €	euros/litre	3,30 €	euros/litre
Chocolat	12,35 €	euros/kg	13,59 €	euros/kg
Feuilleté pour dessert	1,00 €	euro/pièce	1,10 €	euros/pièce

Annexe 15 : Calcul du coût de revient et de vente de chaque plat

(Source : les calculs ont été effectués par moi-même sur base des prix disponible sur le site web Solucious auquel nous avons ajouté 10%)

Intitulé du plat	Produits et quantités	Prix des marchandises	Prix de revient total	Prix de vente avec coefficient multiplicateur de 3,5
Rillettes de maquereau fumé au coriandre	130 g de maquereau	1,93 €	4,28 €	15 €
	50 g de coriandre	1,09 €		
	1 citron (120 g)	0,36 €		
	1 oignon (100g)	0,15 €		
	5 cl d'huile d'olive	0,22 €		
	50 g de grissini	0,53 €		
Tartare saumon, mangue aneth	130 g de saumon	2,93 €	4,66 €	16 €
	20 g d'aneth	0,46 €		
	1 citron (120 g)	0,36 €		
	1 oignon (100g)	0,15 €		
	5 cl d'huile d'olive	0,22 €		
	1/3 mangue	0,55 €		
Salade de lentilles à la feta et avocats	150 g de lentilles	0,50 €	2,17 €	8 €
	50 g de feta	0,56 €		
	1/2 avocat	0,70 €		
	5 cl d'huile d'olive	0,22 €		
	1/2 citron (60 g)	0,18 €		
Tartare de boeuf à la truffe et ciboulette	150 g de boeuf	2,63 €	4,83 €	17 €
	1 oeuf	0,17 €		
	1 oignon (100g)	0,15 €		
	10 g de ciboulette	0,42 €		
	5 cl d'huile de truffe	1,45 €		
Tartine italienne	1/4 d'aubergine	0,74 €	2,53 €	9 €
	20 g de parmesan	0,29 €		
	30 g de tomates confites	0,45 €		
	30 g de feta	0,34 €		
	30 g de jambon italien	0,50 €		
	2 tranches de pain	0,22 €		
Saumon en belle-vue	150 g de saumon	3,38 €	3,93 €	14 €
	30 g de mayonnaise	0,07 €		
	1/2 citron	0,18 €		
	1/2 oignon	0,08 €		
	2 tranches de pain	0,22 €		
Carpaccio de boeuf au sésame	100 g de carpaccio de boeuf	3,30 €	3,84 €	13 €
	5 cl de vinaigre balsamique	0,32 €		
	5 cl d'huile d'olive	0,22 €		

Intitulé du plat	Produits et quantités	Prix des marchandises	Prix de revient total	Prix de vente avec coefficient multiplicateur de 3,5
Brochettes de poulet fumées à la provençale, abricots flambés au Cointreau, pomme de terres sautées	200 g de poulet	1,81 €	4,11 €	14 €
	1 abricot	0,63 €		
	5 cl de cointreau	1,49 €		
	200 g de pomme de terre	0,18 €		
Côtes d'agneau grillées, crème d'ail et pomme de terres fumées	150 g d'agneau	3,14 €	3,74 €	13 €
	10 cl de crème fraîche	0,31 €		
	20 g d'ail	0,12 €		
	200 g de pomme de terre	0,18 €		
Poitrine de porc croustillante aux herbes, gratin dauphinois	200 g de porc	2,97 €	4,17 €	15 €
	200 g de pomme de terre	0,18 €		
	30 cl de creme fraiche	0,62 €		
	30 g d'ail	0,18 €		
	5 cl d'huile d'olive	0,22 €		
Tagliata de bœuf, parmesan, tomates confites au pesto, pomme de terre au four	150 g de bœuf	2,63 €	3,51 €	12 €
	20 g de parmesan	0,29 €		
	20 g de pesto	0,11 €		
	20 g de tomates confites	0,30 €		
	200 g de pomme de terre	0,18 €		
Ribs de porc flambé au Jack Daniel et aux épices cajun, picco de gallo et riz blanc	150 g de spare ribs	1,11 €	3,47 €	12 €
	5 cl de Jack Daniel	1,47 €		
	20 g de tomates confites	0,30 €		
	1/2 oignons	0,08 €		
	10 g de piment	0,23 €		
	50 g de riz blanc	0,28 €		
Foie gras poêlée flambé au cognac, pommes caramélisées et pain d'épice	50 g de foie gras	2,36 €	3,36 €	12 €
	1 pomme	0,50 €		
	2 tranche de pain d'épice	0,36 €		
	1 oignon	0,15 €		
Magret de canard flambé au calvados, purée de haricots blancs, jus romarin	150 g de canard	1,98 €	3,32 €	12 €
	50 g de haricots blanc	0,12 €		
	5 cl de calvados	1,04 €		
	200 g de pomme de terre	0,18 €		

Intitulé du plat	Produits et quantités	Prix des marchandises	Prix de revient total	Prix de vente avec coefficient multiplicateur de 3,5
Aubergines grillées copeaux de chèvre	1/2 aubergine	0,74 €	1,93 €	7 €
	60 grammes de chèvre	0,86 €		
	5 cl d'huile d'olive	0,22 €		
	1 tranche de pain	0,11 €		
Saumon grillé, sauce estragon, légumes de saison et riz blanc	150 g de saumon	3,38 €	4,68 €	16 €
	15 cl de crème fraîche	0,46 €		
	1/5 d'aubergine	0,15 €		
	20 gramme de tomates confites	0,30 €		
	1 carrote	0,11 €		
Poivrons grillées, coulis boursin ail	50 g de riz	0,28 €	2,11 €	7 €
	1 poivron	0,40 €		
	50 g de boursin	1,18 €		
	20 g d'ail	0,12 €		
	1 tranche de pain	0,11 €		
Brochettes de boulettes de légumes façon Yakitori	10 cl de crème fraîche	0,31 €	3,49 €	12 €
	150 g de boulette de légumes	2,78 €		
	5 cl d'huile d'olive	0,22 €		
	1/2 citron	0,18 €		
Brochette de champignons flambée au cognac et au basilic, crème de parmesan	5 cl de vinaigre balsamique	0,32 €	2,05 €	7 €
	150 g de champignons	0,69 €		
	5 cl de cognac	0,76 €		
	10 cl de crème fraîche	0,31 €		
Brochette de Gambas flambée au Ricard	20 g de parmesan	0,29 €	4,84 €	17 €
	150 g de gambas	3,21 €		
	5 cl de ricard	1,30 €		
	1 tranche de pain	0,11 €		
Bar rôti et flambé au fenouil, purée de patate douce	5 cl d'huile d'olive	0,22 €	3,97 €	14 €
	150 g de filet de bar	3,14 €		
	30 g de fenouil	0,09 €		
	5 cl d'huile d'olive	0,22 €		
	10 cl de crème fraîche	0,31 €		
	75 g de patate douce	0,22 €		

Intitulé du plat	Produits et quantités	Prix des marchandises	Prix de revient total	Prix de vente avec coefficient multiplicateur de 3,5
Ananas rôtis et flambés au Calvados	200 g d'ananas	0,56 €	1,82 €	6 €
	5 cl de calvados	1,04 €		
	5 cl d'huile d'olive	0,22 €		
Tiramisu spéculoos	Moyenne pour une portion de 100 g	1,65 €	1,65	6 €
Crêpes flambées au grand marnier	2 crêpes	0,36 €	1,79 €	6 €
	3 cl de grand marnier	1,21 €		
	5 cl d'huile d'olive	0,22 €		
Mousse au chocolat maison	Moyenne pour une portion de 100 g	1,43 €	1,43 €	5 €
Creme brulee à la banane flambé	Moyenne pour une portion de 100 g	1,54 €	2,27 €	8 €
	1/2 banane	0,11 €		
	3 cl de calvados	0,62 €		
Dame blanche	50 g de chocolat	0,68 €	1,50 €	5 €
	60 g de glace	0,83 €		
Mini-roses feuilletées aux pommes	1 feuilleté pour dessert	1,10 €	1,57 €	5 €
	1 pomme	0,25 €		
	5 cl d'huile d'olive	0,22 €		

Coût de revient moyen pour un plat	3,11 €
Prix de vente moyen d'un plat	11,00 €

Annexe 16 : Calcul du coût de revient et de vente des boissons

(Source : site de nos fournisseurs)

Estimation du prix de vente des bières achetées au fournisseur "La brasserie du renard"					
Nom de la bière	Quantité	Prix d'achat TVAC	Prix d'achat HTVA	Prix unitaire HTVA	Prix de vente avec coefficient multiplicateur de 3,5
Renard Pils	24	30,00 €	24,79 €	1,03 €	4 €
L'adorée	24	42,00 €	34,71 €	1,45 €	5 €
La roublarde	24	42,00 €	34,71 €	1,45 €	5 €
Floral Dodoens	24	42,00 €	34,71 €	1,45 €	5 €
La grézienne	24	44,00 €	36,36 €	1,52 €	5 €
L'embrasée	24	42,00 €	34,71 €	1,45 €	5 €

Estimation du prix de vente des vins achetés au fournisseur "P&A Gelin vins"			
Nom du vin	Prix d'achat unitaire TVAC	Prix d'achat unitaire HTVA	Prix de vente avec coefficient multiplicateur de 3,5
Rouge			
Château Argadens - Bordeaux Supérieur - 2016	10,10 €	8,35 €	29 €
Château La Fleur Chantecaille - AOC Saint-Emilion - 2014	14,60 €	12,07 €	42 €
Château Brun Despagne - Bordeaux Supérieur - 2018	8,19 €	6,77 €	24 €
Domaine Coste Moynier - Tradition - AOC Saint-Christol - 2019	8,16 €	6,74 €	24 €
Doudet-Naudin - Bourgogne Pinot Noir - Rouge - 2018	18,51 €	15,30 €	54 €
Sainte-Colombe - AOC Juliéas - 2019	12,64 €	10,45 €	37 €
Blanc			
Domaine Pierre Amadieu - Viognier - 2019	8,53 €	7,05 €	25 €
Laurent Miquel - Terroir de Lagrasse - Albarino - 2019	11,91 €	9,84 €	34 €
Domaine de l'Espigouette - AOC Côtes-du-Rhône - Blanc - 2019	10,78 €	8,91 €	31 €
Joseph Cattin - Riesling Hatschbourg - Alsace Grand Cru - 2017-2018	15,71 €	12,98 €	45 €
Château de Tracy - Mademoiselle de T - Pouilly-Fumé - 2019	18,40 €	15,21 €	53 €
Domaine Grand Milord Blanc - IGP Pays du Gard - Bio - 2019	8,62 €	7,12 €	25 €
Rosé			
Domaine de Montcalm - Gris des Sables - Bio - 2020	8,82 €	7,29 €	26 €
Le P'tit R de Ramatuelle - Domaine de Ramatuelle - IGP Var - Rosé - 2020	8,69 €	7,18 €	25 €
Château Puech-Haut - Argali - IGP d'Oc - Rosé - 2020	16,06 €	13,27 €	46 €
Crément			
Joseph Cattin - Crémant d'Alsace - Sauvage Brut - Bio	12,92 €	10,68 €	37 €
Domaine Jean Vullien - Crémant de Savoie Brut Blanc	12,68 €	10,48 €	37 €
Champagne			
Champagne AR Lenoble - Brut Nature - Zéro dosage	34,00 €	28,10 €	98 €
Champagne Gremillet - Brut Rosé	32,16 €	26,58 €	93 €

Annexe 17 : Analyse des prix pratiqués par la concurrence directe

(Source : site Web de nos concurrents)

Estimation des prix pratiqués par la concurrence directe (hors boissons)	
Le Tero	
Plat	8-16 €
Moyenne	12 €
Entre 2 et 3 plats/couvert	24-36 €/couvert
Moyenne pour un couvert hors boissons	30 €
Le bar à K	
Plat	15-20 €
Moyenne plat	17,50 €
Tapas	5-15 €
Moyenne tapas	10 €
Entre 2 et 3 tapas/couvert	25 €
Moyenne pour un couvert hors boissons	21,25 €
Feuille et couperet	
Plat	16-25 €
Plat viandes maturés	29,5-30,5 €
Moyenne plat	20 €
Moyenne plat viandes maturés	30 €
Moyenne pour un couvert hors boissons	25 €
Maximus	
Plat	17-25 €
Moyenne	21 €
Moyenne pour un couvert hors boissons	21 €
Citizen Kane	
Plat	15-20 €
Moyenne	17,50 €
Moyenne pour un couvert hors boissons	17,50 €
Moyenne générale pour les 5 établissements	23 €

Annexe 18 : Estimation de la rémunération des travailleurs

(Source : simulation sur le site Securex)

Calcul du coût annuel de la rémunération du cuisinier



Résumé coût salaire

Résumé calculation brut-net (Mois 1 - Année 1)

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Rémunération totale	44.307,69	44.307,69	44.307,69	44.307,69	44.307,69
Cotisations sociales	8.450,71	8.450,72	8.450,72	8.450,72	8.450,72
Autres frais et réductions	1.634,84	1.489,04	1.489,04	1.489,04	1.489,04
Coût salarial total	54.393,25	54.247,45	54.247,45	54.247,45	54.247,45
Budget mensuel	4.532,77	4.520,62	4.520,62	4.520,62	4.520,62
Coût/heure (1 semaine maladie)	31,81	31,72	31,72	31,72	31,72
Coût/heure (pas de maladie)	31,12	31,03	31,03	31,03	31,03



Résultat Année 01/01/2021 - 31/12/2021

Rémunération totale	: 44.307,69
Rémunération générale	
Soumis à l'O.N.S.S.	: 44.307,69
Non assujetti à l'ONSS	: 0,00
Prime de fin d'année	: 0,00
Autres primes selon la CP	: 0,00
Double pécule de vacances employés	
Soumis à l'O.N.S.S. (85%)	:
Non assujetti à l'ONSS (7%)	:
Assurance de groupe - partie patronale	: 0,00
Assurance hospitalisation - partie patronale	: 0,00
Chèques-repas - partie patronale	: 0,00
Voiture de société	: 0,00
Trajet domicile - lieu de travail	: 0,00
Autres avantages en nature	
Soumis à l'O.N.S.S.	: 0,00
Non assujetti à l'ONSS	: 0,00
Autres suppléments au salaire net	: 0,00
Cotisations sociales	: 8.450,71
Cotisation sociale de base	: 11.963,08
Autres cotisations sociales	: 2.866,35
Vacances annuelles ouvriers	: 4.914,43
Cotisation sur l'assurance de groupe	: 0,00
Cotisation sur la voiture de société	: 0,00
Réductions sur les cotisations patronales	
Maribel social	: 0,00
Réduction structurelle	: 0,00
Réductions groupes-cibles	: -11.963,08
Premier engagement	: -2.990,77
Premier engagement	: -2.990,77
Premier engagement	: -2.990,77
Premier engagement	: -2.990,77
Fonds de sécurité d'existence	: 669,93
Autres frais et réductions	: 1.634,84
Accidents du travail	: 200,00
Fonds des handicapés	: 11,00
Frais pour SEPP	: 236,43
Frais généraux	: 0,00
Cotisation de gestion secrétariat social	: 1.187,41
Réduction du salaire net	: 0,00
Coût salarial total	: 54.393,25
Coût/heure (pas de maladie)	: 31,12
Coût/heure (1 semaine maladie)	: 31,81
Budget mensuel	: 4.532,77

Calcul du coût annuel de la rémunération du commis de cuisine



Résumé coût salaire

Résumé calculation brut-net (Mois 1 - Année 1)

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Rémunération totale	18.830,77	18.830,77	18.830,77	18.830,77	18.830,77
Cotisations sociales	6.371,06	6.371,06	6.371,06	6.371,06	6.371,06
Autres frais et réductions	1.634,84	1.634,84	1.634,84	1.634,84	1.634,84
Coût salarial total	26.836,67	26.836,67	26.836,67	26.836,67	26.836,67
Budget mensuel	2.236,39	2.236,39	2.236,39	2.236,39	2.236,39
Coût/heure (1 semaine maladie)	15,69	15,69	15,69	15,69	15,69
Coût/heure (pas de maladie)	15,35	15,35	15,35	15,35	15,35



Résultat Année 01/01/2021 - 31/12/2021

Rémunération totale	: 18.830,77
Rémunération générale	
Soumis à l'O.N.S.S.	: 18.830,77
Non assujetti à l'ONSS	: 0,00
Prime de fin d'année	: 0,00
Autres primes selon la CP	: 0,00
Double pécule de vacances employés	
Soumis à l'O.N.S.S. (85%)	:
Non assujetti à l'ONSS (7%)	:
Assurance de groupe - partie patronale	: 0,00
Assurance hospitalisation - partie patronale	: 0,00
Chèques-repas - partie patronale	: 0,00
Voiture de société	: 0,00
Trajet domicile - lieu de travail	: 0,00
Autres avantages en nature	
Soumis à l'O.N.S.S.	: 0,00
Non assujetti à l'ONSS	: 0,00
Autres suppléments au salaire net	: 0,00
Cotisations sociales	: 6.371,06
Cotisation sociale de base	: 5.084,31
Autres cotisations sociales	: 1.218,20
Vacances annuelles ouvriers	: 2.088,63
Cotisation sur l'assurance de groupe	: 0,00
Cotisation sur la voiture de société	: 0,00
Réductions sur les cotisations patronales	
Maribel social	: 0,00
Réduction structurelle	: -2.304,80
Réductions groupes-cibles	: 0,00
Fonds de sécurité d'existence	: 284,72
Autres frais et réductions	: 1.634,84
Accidents du travail	: 200,00
Fonds des handicapés	: 11,00
Frais pour SEPP	: 236,43
Frais généraux	: 0,00
Cotisation de gestion secrétariat social	: 1.187,41
Réduction du salaire net	: 0,00
Coût salarial total	: 26.836,67
Coût/heure (pas de maladie)	: 15,35
Coût/heure (1 semaine maladie)	: 15,69
Budget mensuel	: 2.236,39

Annexe 19 : Estimation du prix de la cuisine

(Source : bureau d'architecture Devillé & Partners Braine-l'Alleud – échange de mail pour estimation du prix de la cuisine)

Demande de prix pour cuisine Horeca Pro

Boîte de réception x



thibaud lefevre <lefevrethibaud77@gmail.com>

mer. 26 mai 16:02 (il y a 3 jours)



À Devillé ▾

Bonjour Laurent,

Comme discuté par téléphone, je souhaiterais connaître le prix d'achat et d'installation d'une cuisine Horeca professionnelle.

Voici un récapitulatif des données dont tu as besoin :

- L'activité est un restaurant, qui sert des plats suivant le concept du Food-Sharing. La cuisine est ouverte et située au milieu du restaurant. Le restaurant propose des grillades sur base d'une cuisson au charbon de bois. Il faut donc prévoir dans le prix, une installation pour les cuissons au charbon de bois.

- Le restaurant sera situé à Wavre
- La taille de celui-ci est de 75 m2
- La capacité est de 30 couverts
- Il y aura 3 employés : 2 cuisiniers et un gérant
- Le CA annuel est estimé à 432.000 euros
- Le coût des marchandises est fixé à 122.515,2 euros pour la première année

Je reste disponible si tu as des questions.

D'avance merci.

Cordialement,

Lefevre Thibaud



Deville & Partners sprl

jeu. 27 mai 17:45 (il y a 2 jours)



À moi ▾

Mon cher Thibaud,

Je fais suite à notre conversation téléphonique et à ton mail d'hier.

Ta demande a retenu toute mon attention et tenant des informations reçues à ce jour, je puis te confirmer les informations suivantes :

- L'achat et le placement d'une cuisine professionnelle représente un investissement de 50.000,00 €
Ce montant tient compte d'une répartition comme suit ; achat 45.000,00 € et 5.000,00 € d'installation.

Bien à toi



Laurent DEVILLE

Architecte gérant

Place Abbé Renard n°5
B-1420 Braine-l'Alleud

T: +32 (2) 387 54 00
F: +32 (2) 387 54 52
info@laurentdeville.be

De : thibaud lefevre <lefevrethibaud77@gmail.com>

Envoyé : mercredi 26 mai 2021 16:02

À : Devillé & Partners sprl <laurent.deville@skynet.be>

Objet : Demande de prix pour cuisine Horeca Pro

Annexe 20 : Estimation du prix du mobilier de la salle

(Source : calcul réalisé par moi-même sur base des prix disponible sur internet auprès du fournisseur Gastro-Hero)

Mobilier pour la salle				
Chaises	30	59€ /pièce	59,00 €	1 770,00 €
Tables	20	299€ /pièce	299,00 €	5 980,00 €
Textile et accessoires pour table				1 500,00 €
Total				9 250,00 €



Médaille de chaise Noir, polypropylène

Réf.: GH-50600

- Couleur : noir
- Matériau : polypropylène
- Poids : 4 kg
- Hauteur d'assise : 450 mm
- Dimensions (l x P x H) : 400 x 450 x 890 mm

 Délai de livraison : 4 - 6 jours ouvrables

Vérifiez l'intervalle d'achat de 4 pièces.

Ajouter à vos favoris

Prix: **59 €**
Prix HT,

Livraison gratuite en BE

Ajouter au panier

81 à 81 sur un total de 81

Trier par Pertinence ▼ ↓

Afficher 20 ▼ par page

Page: < 1 2 3 4 5



Table pliante Firenze 80x80 cm carrée argent/marbre

Réf.: GH-43558880

- Épaisseur du plateau 12 mm
- Matériau : aluminium/ stratifié HPL
- Poids : 17 kg
- Dimensions (l x P x H) : 800 x 800 x 730 mm

 Délai de livraison : 5 - 9 jours ouvrables

Ajouter à vos favoris

Prix: **299 €**
Prix HT,

Livraison gratuite en BE

Ajouter au panier

Annexe 21 : Estimation du prix des assurances

(Sources : Surfimmo SA, société de courtage en assurance)

De: thibaud lefevre
Envoyé: dimanche 23 mai 2021 16:15
À: Olivier Piret - Surfimo
Objet: Demande de devis pour assurance

Bonjour Olivier,

Comme convenu par téléphone, je me permets de te contacter afin d'établir un devis pour les assurances liées à l'exploitation d'un restaurant.

Voici un récapitulatif des données dont tu as besoin :

- L'activité est un restaurant, qui sert des plats suivant le concept du Food-Sharing. La cuisine est ouvert et située au milieu du restaurant. Le restaurant propose des grillades sur base d'une cuisson au charbon de bois.

- Le restaurant sera situé à Wavre
- La taille de celui-ci est de 75 m2
- La capacité est de 30 couverts
- Il y aura 3 employés : 2 cuisiniers et un gérant
- Les frais de personnel sont évalués à 112.000 euros/an
- Le CA annuel est estimé à 432.000 euros
- Le coût des marchandises est fixé à 122.515,2 euros/an

Je reste disponible si tu as des questions.

D'avance merci.

Cordialement,

Lefevre Thibaud

RE: Demande de devis pour assurance Boîte de réception x



Olivier Piret - Surfimo

À moi ▾

mar. 25 mai 17:39 (il y a 4 jours) ☆ ↩ ⋮

Bonjour Thibaud,
 Comme convenu, voici une offre de couverture globale.
 J'ai dû adapter un peu tes données pour que ce soit plus cohérent.
 N'hésite pas à m'appeler pour qu'on en discute et corrige éventuellement.

Amitiés

Olivier

Signature OP

Capture d'écran 2015-12-10 à 14.51

RECAPITULATIF

Assurances souscrites		Date d'origine de la garantie	Avance sur prime commerciale annuelle (EUR)	Avance brute annuelle (EUR)	Taxes et contributions
PATRON	oui	Non applicable	432,50	472,51	
LEFEVRE THIBAUD avec travaux manuels			432,50	472,51	4,40 % et/ ou 9,25 % **
LOI / EXTRA LEGALE	oui	Non applicable	1.375,92	1.420,77	
Ouvriers			1.375,92	1.420,77	
Légal			1.375,92	1.420,77	3,26 %
Extra-légal			0,00	0,00	4,40 % et/ ou 9,25 % **
DROIT COMMUN	non				
SALAIRE GARANTI	non				
INCENDIE	oui	Non applicable	984,23	1.139,24	15,75 %
Bâtiment			258,63	299,36	
Marchandises			90,70	104,99	
Aménagements fixes apportés par le locataire ou l'occupant			90,70	104,99	
Matériel			544,20	629,91	
VOL RISQUES SIMPLES	oui	Non applicable	211,00	244,23	15,75 %
Marchandises			26,38	30,53	
Aménagements fixes apportés par le locataire ou l'occupant			26,38	30,53	
Matériel			158,25	183,17	
PERTES D'EXPLOITATION	oui	Non applicable	1.042,00	1.206,12	15,75 %
.COM	non				
CYBER PROTECTION	non				
BRIS DE MACHINE	non				
RESPONSABILITE OBJECTIVE	oui	Non applicable	170,86	202,90	18,75 %
R.C. EXPLOITATION	oui	Non applicable	181,80	198,62	9,25 %
<i>PROTECTION JURIDIQUE</i>	oui				
R.C. DU FAIT DES VOLONTAIRES	non				
R.C. APRES LIVRAISON	oui	Non applicable	comprise en R.C. Expl.	comprise en R.C. Expl.	9,25 %
Avance sur prime commerciale annuelle totale *			4.398,31	4.884,38	

* Ce montant évolue selon les fluctuations des différents indices.

** Pour chacune des garanties Décès, Incapacité permanente et Incapacité temporaire, le taux de 4,40 % est d'application pour autant que l'assurance collective soit offerte de manière identique et non discriminatoire.

Annexe 22 : Estimation du prix du leasing

(Source : concessionnaire Nissan)

DOC-BE-0001

NISSAN LEASE

Réf. Offre: C283230/001

Date: 05/02/2021

Date de Validité: 28/02/2021

Offre Promo - VU/LCV - Financial Rent

Garage

AUTO.IT (NISSAN)
RUE DU GRAND COURANT, 5
7033 CUESMES

Vendeur: CASSART ANTOINE
Tél.: +32(0)478066697
E-mail: SALES.GARAGECENTRAL@OUTLOOK.COM

Véhicule

NISSAN NV400 2.3 DCI 150 L3H2 3.5T ACENTA

Puissance: 110 KW / 150 CV

CO₂: 0 g/km

Poids: 2.066 kg

2.299 cc, 4-door, Van

Carburant: diesel

Type: Véhicule Utilitaire

Date de livraison prévue:

Investissement

Prix Catalogue: 34.800,00 EUR

Options: 2.090,00 EUR

Remises totales: 13.241,00 EUR

Prix facture hors TVA: 23.649,00 EUR

Loyers (60 Mois, mensuels)

	Prix hors TVA	(21,00%) TVA	Prix TVAC
Net Rental	352,98	74,13	427,11
Réduction pour E-invoice	-2,50	-0,52	-3,02
Réduction pour Domiciliation	-2,50	-0,52	-3,02
Prix de location	347,98	73,08	421,06

60 loyers de 347,98 EUR hors TVA

Les loyers sont mensuels et payables par anticipation et par domiciliation.

En cas de non-domiciliation et/ou facturation papier, les réductions reprise ci-dessus ne seront pas octroyées.

Option d'achat

16,00% soit 3.783,84 EUR hors TVA

Régime de l'immatriculation, assurance et taxes

L'immatriculation & l'assurance se font au nom du preneur de leasing.

Les taxes de circulation sont à payer par le locataire.

Ces conditions vous sont données à titre d'information et sous réserve d'acceptation du dossier par Alpha Credit SA.

Annexe 23 : Estimation du prix du petit matériel d'exploitation

(Source : calcul réalisé par moi-même sur base des prix disponible sur internet auprès du fournisseur Gastro-Hero)

Désignation	Quantité achetée	Prix	Prix unitaire	Prix total
Vaisselle pour la salle et la cuisine				
Verre à vin	60	1,49€ /pièce	1,49 €	89,40 €
Verre classique	60	1,15€ /pièce	1,15 €	69,00 €
Verre à bière	60	1,15€ /pièce	1,15 €	69,00 €
Coupe champagne	36	1,79€ /pièce	1,79 €	64,44 €
Tasse café-thé	48	1,65€ /pièce	1,65 €	79,20 €
Assiette	60	3,75€ /12pièces	3,13 €	187,50 €
Bol pour dessert	24	2,29€ /pièce	2,29 €	54,96 €
Couteau	60	2,39€ /12pièces	0,20 €	11,95 €
Cuillère	60	4,35€ /12pièces	0,36 €	21,75 €
Cuillère à café	60	2,79€ /12pièces	0,23 €	13,95 €
Fourchette	60	2,99€ /12pièces	0,25 €	14,95 €
Couteau a steak	12	10,39€ /12pièces	0,87 €	10,39 €
Total				686,49 €

Annexe 24 : Estimation du prix pour la diffusion sonore – SABAM (Myunisono)

(Source : simulation de prix réalisé sur le site Myunisono – contribution de solidarité pour la diffusion de la musique)

Questions relatives au tarif

Y a-t-il au moins une soirée dansante dans votre établissement chaque mois? Non

Appareils audiovisuels: Non

Source de musique	Type	Fournisseur
Internet	-	-

Modalité de paiement

Modalité de paiement: Annuel

Montant estimé		 Pour de plus amples informations concernant nos tarifs droits d'auteur , veuillez consulter tarifs horeca
Droits d'auteur - Montant annuel	426,60 €	
Rémunération Équitable - Montant annuel	179,90 €	 Pour de plus amples informations concernant les tarifs de la Rémunération Équitable , consultez l'intégralité de notre aperçu tarifaire .
Frais de dossier unique	9,00 €	
Montant TVA	36,93 €	
Total TVAC	652,43 €	