

CHIFFRER UN COCKTAIL

De la bouteille au prix carte, sans te tromper de marge. Chiffres vérifiés, exemple à l'appui.

1 · LA FORMULE (AVEC LA PERTE)

Une bouteille de 70 cl ne sert jamais 70 cl utiles : compte 5 à 10 % de perte (sur-versement, casse, offerts).

$\text{coût/cl} = \text{prix bouteille} \div (\text{contenance} \times 0,92) + \text{garniture \& glace}$

2 · LE POUR COST, PAR FAMILLE

Le ratio coût matière ÷ prix de vente **HT**. Il se lit par type, pas en moyenne. Sous 15 %, c'est peut-être trop cher côté client ; au-dessus de 30 %, ça saigne.

spirit-forward **18-22 %** · shakés/jus frais **22-28 %** · low-ABV **10-18 %**

3 · LE PRIX, ET LE PIÈGE TVA

Tu fixes ta cible de pour cost, le prix HT tombe. L'alcool sur place, c'est **20 %** de TVA, pas 10. Et le ratio se calcule en HT, jamais TTC.

$\text{prix HT} = \text{coût matière} \div \text{cible} \cdot \text{TTC} = \text{prix HT} \times 1,20$

4 · LE COEFFICIENT

Le repère de tête. En cocktails, **×3 à ×5** (le coef baisse quand le coût matière monte). Reste cohérent : coef sur le HT, puis +TVA.

$\text{coef} = \text{prix de vente} \div \text{coût matière}$

EXEMPLE : UN NEGRONI (ILLUSTRATIF)

Gin, Campari, vermouth rouge, 3 cl chacun. Bouteilles 70 cl : gin 25 €, Campari 16 €, vermouth 9 €. Avec 8 % de perte : gin **1,16 €** + Campari **0,75 €** + vermouth **0,42 €** + garniture & glace **0,25 €** = **2,58 €** de coût matière. À 20 % de pour cost, ça fait 12,90 € HT, soit **13 € sur la carte**.

REPÈRES RAPIDES

Dose spiritueux de base	4,5 à 5 cl
Modificateur / liqueur	1,5 à 3 cl
Agrume frais	2 à 3 cl
Doses par 70 cl (réel)	≈ 13
Garniture + glace + service	0,20 à 0,30 €
Coef cocktails	×3 à ×5

LES PIÈGES

1. Calculer le ratio sur le prix **TTC** : ça gonfle ta marge d'un sixième. Toujours en HT.
2. Un coef unique sur toute la carte. Il baisse quand le coût matière monte.
3. Oublier la perte et les offerts : ajoute 5 à 10 % au coût théorique.
4. Confondre marge brute et rentabilité (voir la fiche 2).

Fais le calcul en 30 secondes.

Le calculateur coût matière + 13 autres outils, gratuits :

drinkwithdavid.com