

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).

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

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 et 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 en 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, **x3 à x5**, et le coef baisse quand le coût matière monte. Reste cohérent : coef sur le HT, puis TVA.

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

exemple : un negroni (illustratif)

Gin, Campari, vermouth rouge, 3 cl chacun. Bouteilles de 70 cl : gin 25 €, Campari 16 €, vermouth 9 €. Avec 8 % de perte : gin **1,16 €** + Campari **0,75 €** + vermouth **0,42 €** + garniture et glace **0,25 €** = **2,58 €** de coût matière. À 20 % de pour cost, ça fait **12,90 €** HT, soit **15,50 €** TTC 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, à 5 cl (réel)	≈ 13
Garniture + glace + service	0,20 à 0,30 €
Coef cocktails	x3 à x5

LES PIÈGES

- 1 Calculer le ratio sur le TTC : il paraît plus bas d'un sixième, tu te crois plus rentable que tu ne l'es. Toujours en HT.
- 2 Un coef unique sur toute la carte. Il doit baisser 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.

Cocktail cost, carnet d'ingrédients et 17 autres outils, gratuits.

drinkwithdavid.com/tools