



Les obligations du restaurateur quant à l'affichage des prix

Fiche pratique publié le 24/03/2015, vu 746 fois, Auteur : Assistant-juridique.fr

Si les prix pratiqués par les restaurants sont libres, l'affichage des prix est par contre obligatoire tant à l'intérieur qu'à l'extérieur des établissements.

Les prix doivent être affichés à l'intérieur et à l'extérieur

Les menus ou cartes du jour ainsi qu'une carte comportant au minimum les [prix](#) de cinq vins, ou à défaut les prix des vins s'il en est servi moins de cinq, doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur du [restaurant](#) pendant la durée du service et au moins à partir de 11h30 pour le déjeuner et de 18h pour le dîner.

Des menus et cartes identiques à ceux qui sont affichés à l'extérieur doivent être mis à la disposition de la clientèle.

Les plats et boissons proposés doivent être décrits précisément

Le menu doit comporter, pour chaque prestation, le prix ainsi que la mention « boisson comprise » ou « boisson non comprise » et, dans tous les cas, indiquer, pour chaque boisson, la nature et la contenance offertes.

Le prix annoncé est un prix net c'est à dire taxes et service compris. Les documents affichés ou mis à la disposition de la clientèle doivent comporter la mention " prix service compris " suivie de l'indication, entre parenthèses, du taux pratiqué pour la rémunération de ce service.

Le menu peut comporter des réserves ou des aménagements

Dans le cas où certains menus ne sont servis qu'à certaines heures de la journée, cette particularité doit être clairement mentionnée dans le document affiché. De même, des réserves tacites peuvent exister, tel le fait qu'un menu enfant ne soit proposé qu'aux mineurs.