

Mise en application de la baisse des prix pour la restauration traditionnelle à partir du 1^{er} juillet 2009

Les restaurateurs s'engagent à une baisse des prix pour le consommateur. Cette baisse permet une répercussion intégrale de la baisse de la TVA sur les prix de produits ciblés, qui touchent l'ensemble des consommateurs. Ces produits vont de l'entrée, au plat, aux diverses formules ou menus, et jusqu'à l'emblématique café noir.

Comment matérialiser la baisse des prix ?

Sur les deux faces de ce panneau, compléter lisiblement les colonnes des désignations, ainsi que celles des prix avec l'ancien taux de TVA (pré-barré) et le nouveau taux de TVA à 5,5%. Ce panneau doit être exposé de manière visible à l'extérieur et à l'intérieur des établissements permettant l'information du consommateur sur ces baisses, ainsi que le contrôle de ces engagements.

Pour la restauration traditionnelle:

les prix sont baissés d'au moins 11,8%*, correspondant à une répercussion intégrale de la baisse de TVA sur au moins 7 des 10 produits suivants (qu'ils soient sur place ou à emporter), faites votre choix :

- Une entrée
- Un plat chaud (viande ou poisson)
- Un plat du jour
- Un dessert
- Un menu entrée-plat
- Un menu plat-dessert
- Un menu enfant
- Un jus de fruit ou soda
- Une eau minérale
- Le café, thé ou infusion

Ainsi, tout client peut bénéficier de la baisse intégrale de la TVA sur un repas complet, soit une réduction de prix d'au moins 11,8% par rapport aux prix actuels (entrée, plat, dessert, café).

Pour les cafetiers et limonadiers :

Hors boissons alcoolisées, répercuter intégralement la baisse de la TVA sur les produits suivants:

- Un café
- Un thé ou une infusion
- Une boisson fraîche

Au comptoir ou en salle (à préciser).

Par exemple, pour un menu à 20€, l'économie sera de 2,40€. Le café qui coûtait 1,60€ en salle, coûtera désormais 1,40€.

* Le passage de la TVA de 19,6% à 5,5% (soit une baisse apparente de 14,1%) correspond en réalité à une baisse de 11,8% par rapport au prix TTC initial.