DEVIS

Exemple illustratif : montants d'un cocktail d'entreprise pour 50 convives. Remplacez les textes entre crochets.

Le traiteur
[Nom commercial et raison sociale]
[Forme juridique et capital social, si société]
[Adresse du siège]
SIRET : [14 chiffres] · RCS ou RM : [ville]
TVA intracommunautaire : [FR + 11 caractères]
[Téléphone] · [E-mail]

Le client
[Nom du client ou raison sociale]
[Adresse]
[SIREN, si le client est une entreprise]
[Contact : nom, téléphone, e-mail]

Le devis

Devis n° : [DEV-2026-0001 : numéro unique et chronologique]
Date d'émission : [jj/mm/aaaa]
Validité : 30 jours à compter de la date d'émission
Prix du devis : gratuit

L'événement

Type d'événement : Cocktail d'entreprise
Date et horaires : [jj/mm/aaaa], de [18 h 30] à [23 h 30]
Lieu : [Adresse précise, étage, accès livraison]
Nombre de convives : 50 (nombre définitif à confirmer 7 jours avant)
Contact sur place : [Nom et téléphone]

Détail des prestations

Désignation	Qté	Unité	Prix unit. HT	TVA	Total HT
Pièces salées (15 par convive)	750	pièce	1,80 €	10 %	1 350,00 €
Pièces sucrées (5 par convive)	250	pièce	1,40 €	10 %	350,00 €
Eau, jus de fruits et sodas servis	1	forfait	180,00 €	10 %	180,00 €
Champagne et vins blancs (1 bouteille pour 5 convives)	10	bouteille	48,00 €	20 %	480,00 €
Service : 4 serveurs pendant 5 heures	20	heure	36,00 €	10 %	720,00 €
Verrerie et mange-debout fournis avec le cocktail	1	forfait	280,00 €	10 %	280,00 €
				Total HT	**3 360,00 €**
				TVA 10 % sur 2 880,00 €	288,00 €
				TVA 20 % sur 480,00 €	96,00 €
				Total TTC	**3 744,00 €**
				Prix par convive TTC	74,88 €

Acompte 30 % à la signature	1 123,20 €
Solde à régler 7 jours avant l'événement	2 620,80 €

Totaux calculés pour cet exemple : si vous modifiez une ligne, recalculez-les, ou utilisez la version Excel du modèle, qui les calcule pour vous.

Conditions

Acompte : 30 % du total TTC à la signature, par virement sur le compte [IBAN]. Solde : au plus tard 7 jours avant l'événement.

Nombre de convives : le nombre définitif est confirmé par écrit 7 jours avant l'événement et sert de base à la facture.

Annulation par le client (exemple de barème à adapter) : plus de 30 jours avant l'événement, l'acompte est remboursé ; entre 30 et 15 jours, 50 % du prix total restent dus ; moins de 15 jours avant, le prix total reste dû.

Annulation par le traiteur, hors force majeure : l'acompte est remboursé et une indemnité d'un montant équivalent est versée au client.

Retard de paiement d'un client professionnel : pénalités au taux de [3 fois le taux d'intérêt légal, au minimum] et indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement (articles L441-10 et D441-5 du Code de commerce).

Allergènes : la liste des allergènes présents dans chaque préparation est jointe au menu (règlement UE n° 1169/2011).

Client particulier : en cas de litige, il peut recourir gratuitement au médiateur de la consommation [nom et site internet du médiateur] (article L612-1 du Code de la consommation).

Accord

Bon pour accord
Date, nom et signature du client

Le traiteur
Date et signature

Mode d'emploi

Remplacez chaque texte entre crochets, puis supprimez les crochets.

Taux de TVA : 10 % pour les repas servis, les boissons sans alcool servies, le personnel, la vaisselle et le mobilier fournis avec le repas ; 20 % pour les boissons alcoolisées et pour une prestation sans repas (animation, matériel loué seul) ; 5,5 % pour les plats à emporter que le client peut conserver.

Micro-entrepreneur en franchise de TVA : supprimez les colonnes de TVA et ajoutez la mention « TVA non applicable, article 293 B du CGI ».

Envoyez toujours le devis en PDF, et gardez une copie de la version signée.

Modèle gratuit proposé par Traitrix : https://www.traitrix.fr/blog/modele-devis-traiteur-gratuit