Exemple : carte fictive, prix d'achat publics moyens relevés en 2026

Votre carte chiffrée

Synthèse · 12 cocktails · coefficient 7

COÛT MATIÈRE MOYEN	RATIO MATIÈRE MOYEN	MARGE MOYENNE PAR VERRE (HT)
1,50 €	15,9 %	7,95 €

Moyennes simples des 12 verres. Ratio matière = coût matière ÷ prix HT ; marge = prix HT – coût matière.

Les trois plus fortes marges par verre

COCKTAIL	MARGE	CARTE TTC
Lemon Drop Martini	9,74 €	13,00 €
White Lady	8,92 €	13,00 €
Cosmopolitan	8,51 €	12,00 €

Les trois ratios matière les plus hauts

COCKTAIL	RATIO	CARTE TTC
Negroni	21,0 %	11,00 €
Spritz	20,4 %	10,00 €
White Lady	17,7 %	13,00 €

Ce que je regarderais en premier

- **Negroni** a le ratio matière le plus haut de la carte : 21,0 %, pour un coût de 1,92 € et un prix de 11,00 € TTC.
- **3 verres sur 12** sont sous le prix conseillé au coefficient 7 (Negroni, Spritz, White Lady) : de 0,50 € à 2,50 € d'écart par verre.
- La marge par verre va de **6,63 €** (Spritz) à **9,74 €** (Lemon Drop Martini).

Exemple sur une carte fictive de 12 cocktails classiques. Votre dossier est fait avec votre carte, vos recettes et vos prix d'achat.

Verre par verre

Prix de carte, coût, ratio, marge et prix conseillé de chaque cocktail

COCKTAIL	PRIX CARTE TTC	PRIX HT	COÛT MATIÈRE	RATIO MATIÈRE	MARGE PAR VERRE	PRIX CONSEILLÉ TTC
Negroni	11,00 €	9,17 €	1,92 €	21,0 %	7,24 €	13,50 €
Americano	10,00 €	8,33 €	1,17 €	14,1 %	7,16 €	8,50 €
Margarita	12,00 €	10,00 €	1,67 €	16,7 %	8,33 €	12,00 €
Daiquiri	10,00 €	8,33 €	1,21 €	14,5 %	7,13 €	8,50 €
Mojito	11,00 €	9,17 €	1,06 €	11,6 %	8,11 €	7,50 €
Moscow Mule	11,00 €	9,17 €	1,56 €	17,0 %	7,60 €	11,00 €
Cosmopolitan	12,00 €	10,00 €	1,49 €	14,9 %	8,51 €	10,50 €
Spritz	10,00 €	8,33 €	1,70 €	20,4 %	6,63 €	12,00 €
Gin Fizz	11,00 €	9,17 €	1,56 €	17,1 %	7,60 €	11,00 €
John Collins	12,00 €	10,00 €	1,61 €	16,1 %	8,39 €	11,50 €
White Lady	13,00 €	10,83 €	1,91 €	17,7 %	8,92 €	13,50 €
Lemon Drop Martini	13,00 €	10,83 €	1,09 €	10,1 %	9,74 €	8,00 €
Moyenne	**11,33 €**	**9,44 €**	**1,50 €**	**15,9 %**	**7,95 €**	**10,62 €**

Prix HT = prix TTC ÷ 1,20. Marge par verre = prix HT – coût matière. Ratio matière = coût matière ÷ prix HT. Prix conseillé = coût matière × coefficient 7, TTC, arrondi au 0,50 € supérieur : même règle que dans l'appli.

La méthode et les hypothèses

Prix d'achat utilisés (hors taxe)

INGRÉDIENT	PRIX	BASE	INGRÉDIENT	PRIX	BASE
Gin	26,79 € / L	médiane de 37 prix	Apéritif amer à l'orange	15,22 € / L	médiane de 9 prix
Bitter rouge italien	20,68 € / L	médiane de 3 prix	Prosecco	7,98 € / L	médiane de 14 prix
Vermouth rouge	14,94 € / L	médiane de 4 prix	Ginger beer	5,45 € / L	médiane de 35 prix
Tequila	20,40 € / L	médiane de 6 prix	Eau gazeuse	0,93 € / L	médiane de 244 prix
Triple sec	23,25 € / L	médiane de 6 prix	Sirop de sucre de canne	8,67 € / L	médiane de 21 prix
Vodka	17,40 € / L	médiane de 36 prix	Jus de cranberry	6,81 € / L	médiane de 12 prix
Rhum blanc	15,42 € / L	médiane de 13 prix			

- **Jus de citron vert**, 12,50 € / L : citron vert 4,00 €/kg HT (Rungis, lime du Brésil, prix moyen ; mini 2,60) ; hypothèse : un fruit de 80 g donne 2,5 cl, soit 0,32 L/kg.
- **Jus de citron jaune**, 7,20 € / L : citron 2,00 à 2,20 €/kg HT (Rungis) ; hypothèse : 0,29 L/kg.
- **Menthe**, 0,03 € / verre : 0,40 € la botte HT (Rungis, 4 € les 10 bottes) ; une botte ≈ 80 brins (table de conversion de l'appli), 6 brins par verre.
- **Sucre**, 0,03 € / verre : sucre roux 3,16 €/kg HT (médiane de 74 prix) ; 2 cuillères de bar ≈ 8,5 g.
- **Zeste ou rondelle d'orange**, 0,05 € / verre : forfait (hypothèse).

Médianes de prix publics (contenants de 20 cl et plus), ramenés au litre et au hors taxe (÷ 1,20) : relevés Open Prices, catalogues de marques, boutique de distributeur, tarifs pro de marques, cours de gros de Rungis. Aucun ingrédient hors de cette liste : aucune médiane complémentaire n'a été nécessaire.

Doses (fiches IBA de l'appli)

Negroni	Gin 3 cl · Bitter rouge italien 3 cl · Vermouth rouge 3 cl · Zeste d'orange
Americano	Bitter rouge italien 3 cl · Vermouth rouge 3 cl · Eau gazeuse 6 cl · Zeste d'orange
Margarita	Tequila 5 cl · Triple sec 2 cl · Jus de citron vert 1,5 cl
Daiquiri	Rhum blanc 6 cl · Jus de citron vert 2 cl · Sucre 2 cuillères
Mojito	Rhum blanc 4,5 cl · Jus de citron vert 2 cl · Menthe 6 brins · Sucre 2 cuillères · Eau gazeuse 6 cl
Moscow Mule	Vodka 4,5 cl · Ginger beer 12 cl · Jus de citron vert 1 cl
Cosmopolitan	Vodka 4 cl · Triple sec 1,5 cl · Jus de citron vert 1,5 cl · Jus de cranberry 3 cl · Zeste d'orange
Spritz	Prosecco 9 cl · Apéritif amer à l'orange 6 cl · Eau gazeuse 2 cl · Zeste d'orange
Gin Fizz	Gin 4,5 cl · Jus de citron jaune 3 cl · Sirop de sucre de canne 1 cl · Eau gazeuse 6 cl
John Collins	Gin 4,5 cl · Jus de citron jaune 3 cl · Sirop de sucre de canne 1,5 cl · Eau gazeuse 6 cl
White Lady	Gin 4 cl · Triple sec 3 cl · Jus de citron jaune 2 cl
Lemon Drop Martini	Vodka 3 cl · Triple sec 2 cl · Jus de citron jaune 1,5 cl

Doses du classique ; eau gazeuse d'allonge comptée 2 cl (spritz) ou 6 cl (mojito, americano, gin fizz) ; vodka pour le cosmopolitan.

Ce qui n'est pas compté

- La glace, la casse, la perte, la main-d'œuvre, les charges : c'est le coût matière du verre.
- Les prix de carte de cet exemple sont fictifs ; les prix d'achat sont des prix publics moyens, plutôt hauts.

La suite

Tenir la carte à jour, et me joindre

Passer le dossier en revue

On le relit ensemble, une demi-heure au téléphone : les chiffres, les hypothèses, ce que vous voulez regarder de plus près.

Tenir la carte à jour dans l'appli

- Dans about:cocktails Pro, vous saisissez vos prix d'achat. Quand un prix change, vous le modifiez et toute la carte se recalcule : coût, prix conseillé, marge et ratio matière de chaque verre.
- Sur place, je saisis la carte sur votre iPhone ou votre iPad et je montre à votre équipe comment la tenir à jour. À distance, vous gardez ce dossier en PDF ; la carte se saisit ensuite dans l'appli, avec vos prix.
- L'abonnement à l'appli n'est pas compris : un mois d'essai, puis à partir de 9,90 € par mois.

Les deux formules

À DISTANCE

450 €

Une carte jusqu'à 15 cocktails. Dossier en PDF sous cinq jours ouvrés, puis un appel.

SUR PLACE, UNE JOURNÉE EN SEMAINE

800 €

Je viens chez vous, on chiffre la carte ensemble, je l'installe dans l'appli. Frais de déplacement en plus hors de Marseille et de ses environs.

TVA non applicable, article 293 B du CGI.

Anthony Henry

Barman depuis seize ans, deux fois vainqueur de la Barman Cup de La Réunion (2013 et 2016). J'ai créé l'appli about:cocktails Pro.

06 99 16 19 99 · contact@aboutcocktails.fr · https://app.aboutcocktails.fr