

# REGLEMENTATIONS SUR LES PRIX, AFFICHAGE DES PRIX, FACTURATION, AFFICHAGE SPECIFIQUES AUX HOTELS-RESTAURANTS-CAFES

## LE DROIT DES PRIX ET DE LA CONCURRENCE

L'Ordonnance du 1er Décembre 1986 :

- Pose le Principe de la LIBERTE des PRIX
- Définit les PRATIQUES CONCURRENTIELLES
- Dans le cadre de la libre concurrence (interdiction d'entente sur les prix)
- Impose l'obligation de remettre une facture pour tout produit ou toute prestation de service
- et d'une information claire du consommateur sur les Prix pratiqués.

## AFFICHAGE DES PRIX

Dans les hôtels, restaurants et bars : obligation d'afficher les prix nets à payer effectivement par le consommateur, c'est-à-dire taxe et service compris.

Dans les Etablissements percevant un service, la formule « service compris » sera suivie du taux pratiqué. Exemple : « Prix service compris (12 %) »

**REGLES D'AFFICHAGE DES PRIX DANS LES HOTELS** (arrêté du 18 Octobre 1988) :

**1. A L'EXTERIEUR** (en lettres et chiffres de 1 centimètre) sont affichés :

- les prix de location, à la journée ou pour toute autre durée selon le cas, de chaque catégorie de chambre
- les prix du petit déjeuner
- les prix minima et maxima de la pension et de la demi-pension correspondant à chaque catégorie de chambre

**2. A L'INTERIEUR :**

A la Réception et à la Caisse (en lettres et chiffres de 1 cm) :

- Catégorie de classement officiel de l'établissement
- Pour chaque catégorie de chambre, en mentionnant le N° de celles-ci, sont affichés les prix :
  - de location pour 1 ou plusieurs personnes à la journée ou pour toute autre durée, selon le cas
  - de la pension ou de la demi-pension, boisson comprise ou non comprise, s'il y a lieu du petit déjeuner
  - des prestations fournies accessoirement à la location des chambres.

Lorsque des tarifs différents sont pratiqués par période : affichage des dates limites de la période en cours.

Dans les chambres (sur un tableau de 12 cm sur 8 minimum) sont affichés les prix :

- de location de celles-ci pour une ou plusieurs personnes à la journée ou pour toute autre durée selon le cas
- de la pension ou de la demi-pension correspondante boisson comprise ou non comprise s'il y a lieu
- du petit déjeuner
- des prestations fournies accessoirement à la location de la chambre

Lorsque des tarifs différents sont pratiqués par période : affichage du prix minimum et maximum pratiqué durant l'année pour chacune des prestations concernées

## REGLES D'AFFICHAGE DES PRIX DANS LES RESTAURANTS

(arrêté du 27 Mars 1987, modifié par arrêté du 29 Juin 1990)

**1. A L'EXTERIEUR** (Affichage visible et lisible de l'extérieur)

- Affichage des menus et cartes comportant au minimum les prix de cinq vins (ou le prix des vins s'il en est servi moins) avec mention « boisson non comprise » ou « boisson comprise » (dans ce cas, préciser nature et contenance des boissons) pendant toute la durée du service et au moins à partir de 11 H 30 pour le déjeuner et de 18 H pour le dîner.

**2. A L'INTERIEUR :**

- Mise à disposition permanente et présentation au client des mêmes menus et cartes que ceux affichés à l'extérieur .
- Présentation et mise à disposition de la carte des vins et boissons servis au restaurant.
- Délai de conservation des menus et cartes : 1 mois.

## **REGLES D’AFFICHAGE DES PRIX DANS LES BARS**

### **1. A L’EXTERIEUR :**

- (Affichage visible et lisible d’une part de l’extérieur de l’établissement, d’autre part sur tous les emplacements extérieurs réservés à la clientèle)

- Affichage (en caractères de 1,5 cm) des prix, quel que soit le lieu de consommation, de 9 BOISSONS ET DENREES les plus couramment servies nommément désignées avec leur contenance. Dans la mesure où les consommations ci-après sont servies dans l’établissement, elles constituent les 9 boissons ou denrées obligatoires :

- |                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| • la tasse de café noir      | • 1 eau minérale   |
| • 1/2 de bière à la pression | • 1 apéritif anisé |
| • 1 flacon de bière          |                    |
| • 1 jus de fruits            | • 1 plat           |
| • 1 soda                     | • 1 sandwich       |

Si certaines de ces consommations ne sont pas servies dans l’établissement, elles seront remplacées, au gré de l’exploitant, par d’autres boissons ou denrées les plus couramment servies.

Terrasse :

La mise à disposition en évidence sur chaque table située à l’extérieur, d’une carte comportant au minimum la liste et le prix des 9 prestations ci-dessus, peut remplacer l’affichage spécifique terrasse de ces 9 produits.

### **2. A L’INTERIEUR**

- Affichage des prix, par rubrique, de toutes les boissons et denrées diverses servies dans l’établissement

## **REMISE D’UNE NOTE AU CLIENT**

(arrêté 25-361 du 8 Juin 1967)

### **Dans les Hôtels :**

Remise de note obligatoire (pour toute location de chambres)

La note doit comporter les mentions suivantes :

- date
- raison sociale et adresse de l’hôtel
- catégorie et sous-catégorie de classement officiel de l’établissement ou de la chambre
- numéro de la chambre –ou identification-
- durée de la location
- nom et adresse du client
- détail des prestations fournies au client, et de leur prix

### **Dans les Restaurants :**

Délivrance obligatoire d’une note quel que soit le montant de la prestation comportant :

- date
- raison sociale, adresse de l’établissement
- détail du prix des prestations
- montant du service (le cas échéant)
- somme totale due par le client

### **Dans les Débits de Boissons :**

Remise de note obligatoire pour toute prestation dont le prix est supérieur ou égal à 15 ,24 € TTC mais facultative, pour toutes prestations dont le prix est inférieur, (sauf à la demande du client)

Nouvelle mention obligatoire à compter du 1er Janvier 2004

- le numéro d’identification à la TVA de l’assujetti :  
pour toute note dont le montant hors taxe est supérieur à 150 euros.

## **DELAI DE CONSERVATION DES FACTURES DE CLIENTS :**

Conservation des doubles pendant un délai de 2 ans : à présenter à la demande des agents chargés du contrôle (à savoir la Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

## AFFICHAGES SPECIFIQUES AUX HOTELS - CAFES - RESTAURANTS

Outre les tarifs de toute prestation servie dans l'établissement (cf. « Réglementations Prix- Affichage des prix – Facturation »), doivent être affichés :

### POUR UN DEBIT DE BOISSONS :

- le panneau de licence (à l'extérieur)
- les 3 arrêtés préfectoraux :
  - Règlement permanent de la police des débits de boissons
  - Protection des Mineurs et Répression de l'ivresse publique
  - Hygiène de l'alimentation

De plus, doivent faire l'objet d'un étalage spécial les boissons non alcooliques mises en vente dans l'établissement.

L'étalage - séparé de celui des autres boissons - doit comprendre au moins dix bouteilles ou récipients et présenter, dans la mesure où le débit est approvisionné, un échantillon au moins de chaque catégorie des boissons ci-après :

- jus de fruits, jus de légumes
- boissons au jus de fruits gazéifiées
- sodas
- limonades
- sirops
- eaux ordinaires gazéifiées artificiellement ou non
- eaux minérales gazeuses ou non.

### POUR UN RESTAURANT :

- le panneau de licence restaurant (si l'établissement ne possède pas de licence de débit de boissons) à l'extérieur

### POUR UN HOTEL :

Panneau officiel de classement en hôtel de tourisme avec millésime de l'année