À Lorient, le 06/11/2026

BUSINESS PLAN - PROJET DE RESTAURATION

Projet : Le Comptoir du Port. Porteur(s) du projet : Antoine Le Gall.

1. Résumé - concept et cuisine : Bistrot de cuisine de saison, carte courte, produits locaux. Emplacement : Quartier du port, rue passante près des bureaux.

2. Marché - clientèle visée : Salariés du quartier le midi, habitants et visiteurs le soir.

3. Offre et capacité - places assises : 40 places assises. Couverts par service (hypothèse) : 35 le midi, 30 le soir (hypothèses à valider). Services : midi et soir. Jours d'ouverture par semaine : 6 jours sur 7 (fermeture le lundi).

Ticket moyen par couvert (hypothèse) : 22 euros le midi, 35 euros le soir (hypothèses)

Vente à emporter ou livraison : prévue, avec une part de chiffre d'affaires à estimer séparément du service en salle.

4. Organisation - équipe en salle et en cuisine : Un chef, un second de cuisine, deux serveurs et un plongeur.

Charges matières - méthode de calcul : Coût matière calculé plat par plat avec les prix de deux fournisseurs, puis comparé au prix de vente.

5. Financement - besoin et usage des fonds : Travaux d'aménagement, matériel de cuisine, stock initial et trésorerie de démarrage, à chiffrer avec des devis.

Apports et financements envisagés : Apport personnel et prêt bancaire à négocier.

Sources et devis utilisés : Devis d'artisans (à joindre), tarifs fournisseurs, observation de restaurants voisins.

Le chiffre d'affaires prévisionnel se déduit de ces hypothèses (couverts × ticket moyen × services × jours) ; chaque valeur doit être justifiée par une source ou un devis.

Antoine Le Gall

Exemple gratuit créé avec mes-modeles.topexemples.fr/business-plan/restaurant/