



L'INDICATION DES PRIX DANS L'HORECA POUR LES CONSOMMATIONS SUR PLACE :

l'obligation du professionnel d'afficher les prix tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de son établissement.

Cette fiche s'adresse particulièrement aux exploitants de débits de boissons alcooliques et non alcooliques, d'établissements d'hébergement, d'établissements de restauration et de salons de consommation (HORECA).

Avant de rentrer dans un établissement, le consommateur doit pouvoir choisir librement, en parfaite connaissance de cause, ce qu'il souhaite consommer et à quel prix. Il ne doit pas avoir à demander ni les prix, ni une carte au commerçant.

C'est quoi l'indication des prix ?

Les prix proposés au consommateur doivent être affichés de manière non équivoque, facilement identifiable et aisément lisible.

Au Luxembourg, l'indication des prix est strictement réglementée par le Code de la consommation.

Pour le professionnel !

Le professionnel doit indiquer les prix de sorte que le consommateur puisse pouvoir facilement les lire et les comprendre.

Les prix doivent toujours être :

- indiqués de manière non équivoque, facilement identifiable et aisément lisible,
- affichés en euros (€), taxe sur la valeur ajoutée (TVA) et toutes autres taxes comprises (TTC),
- inclure le « service » : dans les établissements au Luxembourg, le service à table ne peut pas être facturé séparément.

À l'extérieur, les prix des plats et des boissons doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur de l'établissement. L'affichage peut se faire, par exemple, sur des affiches ou des écrans exposés au public à l'entrée de l'établissement et, le cas échéant, à l'accès sur la terrasse qui donne sur la voie publique.

Lorsque le nombre de plats et boissons ne permet pas d'établir une affiche lisible par la clientèle, le commerçant peut se limiter à afficher les prix des plats et boissons les plus demandés.

À l'intérieur, les prix des plats et boissons proposés doivent être affichés et être visibles pour les consommateurs. Les prix indiqués doivent être identiques à ceux affichés à l'extérieur. L'affichage peut se faire, par exemple, sur une carte posée sur la table ou des grandes affiches ou un tableau dans l'établissement. Ces affichages doivent toujours être visibles et aisément lisibles pour les clients installés à table. Le cas échéant, les cartes peuvent aussi être distribuées au moment où le client s'installe.

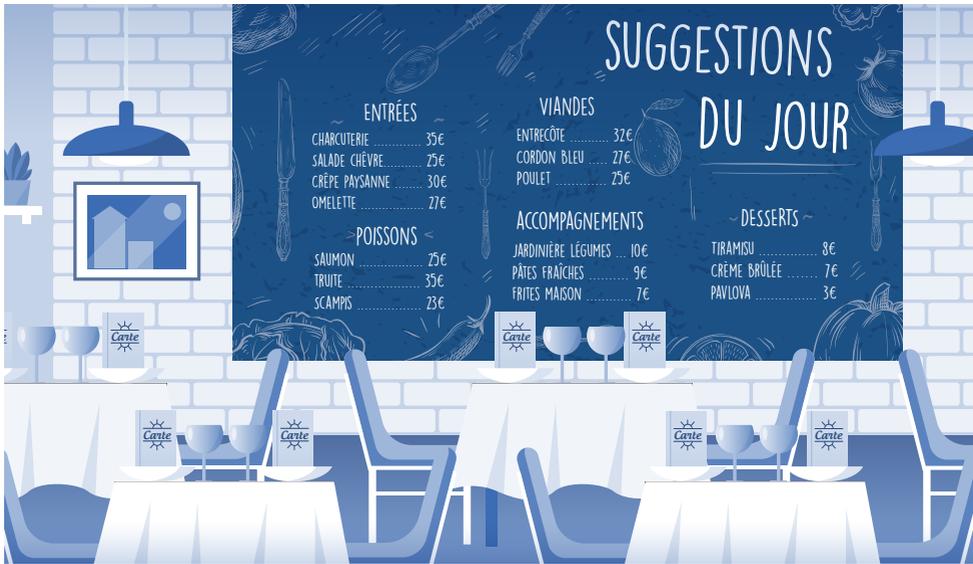
Attention : Le code QR ne remplace pas l'affichage d'une carte visible et lisible sur place. Il peut cependant être complémentaire à un affichage traditionnel.

Des sanctions s'appliquent en cas de non-respect.

Exemples concrets !



Ci-dessus une carte de menu qui reprend les différents plats avec leur prix TTC et service inclus.



Ci-dessus un exemple d'un affichage à l'intérieur d'un établissement : un tableau qui reprend les suggestions du jour, complété par une carte posée sur la table avec le menu complet. Le tableau est bien visible et lisible pour la clientèle assise et la carte apposée de manière visible et accessible sur la table.



Ci-contre un exemple d'un affichage à l'extérieur d'un établissement : un tableau qui reprend les suggestions du jour, complété par une carte plus détaillée à l'entrée de l'établissement.



L'exploitant peut également afficher ses prix dans une vitrine d'affichage (cf. modèle ci-contre) en reprenant le menu intégral qu'il propose dans son restaurant ou les plats et les boissons les plus demandés.



Un code QR ne suffit pas. Il doit toujours être complété par un affichage traditionnel.

Plus d'informations



info@mpc.etat.lu



247 73700



pro-pc.public.lu