

EXEMPLE DE DOSSIER BANCAIRE
POUR DEMANDE DE PRET

Sommaire

(Le contenu du sommaire n'est qu'un exemple à adapter selon votre projet, les listes de travaux et matériels finalisées ne sont pas fournis dans ce dossier, car leurs contenus est en fonction de votre projet)

Page 2 à 3 : Présentation du projet

Page 5 : Emploi du temps

Page 6 : Explication du chiffre d'affaire

Page 7 à 9: Liste et coût du matériel

Page 10 : Liste et coût des travaux (A vous d'indiquer le coût des travaux en fonction de votre local)

Mr et Mme CREPIER
12 rue de la plaque
44xx0 La Galette sur Mer
Tél. : 02 000000

DEMANDE DE PRÊT POUR L'OUVERTURE D'UNE CRÊPERIE

.Projet de création d'une crêperie dans un bâtiment existant

Chers Madame, Monsieur,

Nous avons l'honneur de vous soumettre, ci-après, notre projet de création de crêperie.

Présentation des porteurs de projet

Monsieur Crêpier Philippe 12 rue de la Plaque 44xx0 la Galette sur mer, né le 1/10/1965 à Rennes,

Madame Crêpier Charlotte née le 25/07/1959 à Rennes, employée de salle en restauration.

Mariés sous le régime de la séparation de biens

Cursus professionnel Monsieur:

Vous indiquez ici votre expérience, diplôme ...

Cursus professionnel Madame:

Vous indiquez ici votre expérience, diplôme ...

Description de l'entreprise :

L'objet de la création est une crêperie située dans le centre bourg face au parking du parc, créneau non exploité à La Galette sur Mer nous produiront des galettes salées garnies, des crêpes à consommer sur place, à emporter et des spécialités Bretonnes.

Sa surface commerciale, cuisine comprise est d'environ 70 m2.

Nombre de couverts : 28

L'affaire sera exploitée en nom propre. Monsieur sera déclaré « l'exploitant » et madame conjoint collaborateur.

Le Marché :

Il est réel et concerne toute la population sans distinction d'âge et d'origine sociale.

D'autre part, la population locale (3200) et des environs habitant à l'année est en croissante évolution et triple pendant les périodes de congés et vacances.

Concurrence :

Il n'existe pas de crêperie à la Galette sur mer et dans le bourg uniquement un café/ restaurant ouvrier.

Nous nous démarquerons des crêperies aux alentours par une carte originale avec des produits régionaux frais, une décoration étudiée et un fond musical de musique Celtique.

Emplacement :

L'emplacement retenu face au jardin public et parking est de tout premier ordre pour assurer un C.A. conséquent au départ et assurer un développement sûr. En effet, de nombreuses manifestations tels la fête des plantes, le marché de Noël, les brocantes, et spectacles en tout genre drainent une nombreuse clientèle potentielle tout au long de l'année avec un point fort en haute saison.

Fonctionnement :

La crêperie sera ouverte selon les saisons de façon différente. Ses saisons se déclinent en 3 parties comme suit : Basse saison / Moyenne saison / Haute saison. Voir les détails chapitre du compte d'exploitation.

Les points forts de notre projet :

Les murs nous appartiennent ainsi que le logement à l'étage donc nous n'avons aucun loyer à payer ni de frais de déplacement.

Nous allons allier nos expériences, monsieur a déjà été chef d'entreprise et a suivi une formation de crêpier à l'AFPA de St Nazaire, madame travaille en restauration depuis 5 ans et assurera le service en salle.

Déjà de nombreuses personnes sont au courant de l'ouverture de notre établissement et seront fidèles au RDV à l'ouverture.

Le Maire soutient notre projet.

MODE DE CALCUL DU CHIFFRE D'AFFAIRE TTC **tva 5,5%**

Nombre de places assises : 26 Nombre de jours ouvrables mensuels: sur 11 mois

Fermé le mercredi et 15 jours par an en basse saison

Basse saison : Nov. Déc. Janvier Février

Ouvert le midi et les vendredis, samedis soirs PAR MOIS

Salon de thé l'après-midi

Soit 26 midis

Soit 26 après-midi

Et 8 soirs

Moyenne saison : mars - avril – mai – juin – oct

Ouvert les midis et les vendredis, samedis soirs

Salon de thé l'après-midi

Soit 26 midis

PAR MOIS

Soit 26 après-midi

Et 8 soirs

Haute saison : juillet- août - sept

Ouvert midi et soir

Salon de thé l'après-midi

Soit 26 midis

Soit 26 après-midi

PAR MOIS

Et 26 soirs

Prix moyen d'un couvert à midi : 10 €, Prix moyen d'un couvert « salon de thé » 5 €, Prix moyen d'un couvert le soir : 15 €

Je peux estimer au regard de la potentialité et des informations recueillies réaliser un chiffre d'affaire minimum de :

En basse saison (3 mois 1/2)

- midi: 5 couverts x 10 € = 50 €

- après midi : 5 c x 5 € = 25 €

- soir : 5 c x 15 = 75 €

Total : 75 € x 26 jours + 8 soirs à 75 €

Soit un chiffre d'affaire mensuel de (75 € x 26 j) + (75€ x 8) = **2550** x 3 = **7650€**

Et ½ Mois soit 75€ X 10 J = 750€

75€ X 4 = 300 €

Total 1050 1050 €

Moyenne saison (5 mois)

- midi : 10 c x 10 € = 100 €

- après midi : 8 c x 5 € = 40 €

- soir : 10 c x 15 € = 150 €

Total : 140 € /jour + 8 soirs à 225 €

Soit un chiffre d'affaire mensuel de (140 x 26 j) = 3640€

+ (225 + 8 j) = 1800€ = 5440 € x 5 = 27200€

Haute saison (3 mois)

-midi : 20 c x 10 € = 200 €

- après midi : 15x 5€ = 75 €

-soir : 30 c x 15 € = 450 €

Total : 725€/ jour

Soit un chiffre d'affaire mensuel de 725€ x 26 j

= 18850 € x 3 = 56550€

Totaux CA = 92450 €