

RestoDiag[®]

MONRESTO SARL

1, Rue du Boulevard, 12345 Maville

SIRET 1 234 567 891 234





PREFACE

Objet du rapport — Analyses & perspectives

Le présent rapport a pour objet de dresser un état des lieux complet et objectif de l'établissement diagnostiqué. Il restitue l'ensemble des informations collectées lors du diagnostic RestoDiag : identité juridique, situation géographique, équipements, conformité réglementaire, ressources humaines, données financières clés et engagements environnementaux. Les indices RestoDiag, calculés de manière transparente et reproductible, permettent une lecture synthétique des forces et axes d'amélioration de l'établissement.

IMPORTANT

Le signataire du présent document certifie sur l'honneur l'exactitude et la sincérité des informations communiquées, lesquelles traduisent, à sa connaissance, la situation réelle de l'entreprise à la date d'émission du rapport. RestoDiag ne saurait être tenu responsable d'informations erronées ou incomplètes transmises par le déclarant.

SOMMAIRE

INTRODUCTION

- Fiche établissement & Contacts
- Situation & Emplacement
- Site & Réseaux sociaux

PRÉSENTATION

- Activités déclarées
- Licences d'exploitation
- Vente à emporter & Livraison
- Amplitude horaire
- Fermetures annuelles
- Ticket moyen
- Références & Labels

ACCÈS CLIENTS — EXTÉRIEUR

- Parking & Stationnement
- Éléments signalétiques
- Terrasse — Équipements extérieurs

RESTAURANT

- Surfaces — Capacité d'accueil
- Éléments à disposition de la clientèle
- Matériels — Équipements de la salle

CUISINE

- Éléments de conformité
- Matériels — Équipements

ADMINISTRATIF

- Éléments financiers — Conditions
- Ressources humaines
- Social
- Entretien — Prévention
- Sécurité — Infrastructure

SYNTHÈSE

- Tableau de bord
- Attestation sur l'honneur

INDICES RESTODIAG

- Indice État Général
- Indice En Propriété
- Indice Ancienneté
- Indice Hygiène
- Indice RSE

ANNEXES

- KBIS — Licences
- Carte de restaurant
- Photos du matériel
- Attestations / autorisations
- Factures
- Plans

INTRODUCTION

Fiche établissement

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT (SIRET)	1 234 567 891 234	NOM DE LA SOCIÉTÉ / RAISON SOCIALE	Mon Restaurant
DATE D'ACQUISITION	Non renseigné	DATE DE DÉBUT D'EXPLOITATION	12/01/2017
STATUT JURIDIQUE ACTUEL	sarl	OBJET DU RAPPORT	Projet de vente, Renouvellement de Bail, Présentation de mon entreprise
CODE APE ET DÉSIGNATION	5610A C	RAPPORT DEMANDÉ PAR	Agence immobilière
NOM DE L'ENSEIGNE COMMERCIALE	Monresto sarl	ENSEIGNE NATIONALE	Non
ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT	1, Rue du Boulevard, 12345 Maville	EXTRAIT KBIS	Voir en annexe

Contact gérant

M Laurent DUPONT

Tél. : 01 02 03 04 05 • Email : monmail@gmail.com

Marie DUVAL

Contact supplémentaire

Tél. : 02 03 04 05 06 • Email : sommail@gmail.com

Situation & Emplacement

ZONE D'IMPLANTATION DE
L'ÉTABLISSEMENT

Grande ville (< 200 000 habitants)

ÉTABLISSEMENT INTÉGRÉ À UNE AUTRE STRUCTURE IMMOBILIÈRE
(HÔTEL, LOCAL D'ACTIVITÉ, ENSEMBLE COMMERCIAL, ETC.)

Non

L'ÉTABLISSEMENT EST-IL PROPRIÉTAIRE DES MURS ?

Non

✗ Emplacement n°1

Emplacements premium, zones de fort passage piéton et véhicule, très haute visibilité, rues commerçantes principales, centres-villes animés.

✓ Emplacement n°2

Ces emplacements sont légèrement moins favorables que les n°1, mais restent très bons. Ils se trouvent généralement à proximité des emplacements n°1, dans des zones encore très fréquentées.

✗ Emplacement n°3

Emplacements corrects mais nécessitant un effort de communication pour attirer la clientèle. Flux piéton modéré, visibilité moyenne.

✗ Emplacement n°4

Emplacements en retrait, faible passage naturel, nécessitent un investissement marketing significatif pour générer du trafic.

Site & Réseaux sociaux



Site internet



www.monrestaurant.fr



Facebook



MonRestaurant



Instagram



MonRestaurant



TikTok



Snapchat



X (Twitter)



LinkedIn



Autre



PRESENTATION

| Activités déclarées

Café, Bar, Brasserie

| Licences d'exploitation

✗ Licence vente à emporter

✗ Licence 3 (III)

✗ Licence petite restauration

✓ **Licence grande restauration**

[Voir en annexe](#)

✓ **Licence 4 (IV)**

[Voir en annexe](#)

✗ Licence 5 (V)

| Vente à emporter & Livraison

✓ **Vente à emporter — 17 850 € HT**

✗ Livraison

Amplitude horaire

Jour	Midi	Soir
Lundi	<i>Fermé</i>	
Mardi	12:00 – 14:00	19:00 – 22:00
Mercredi	12:00 – 14:00	19:00 – 22:00
Jeudi	12:00 – 14:00	19:00 – 22:00
Vendredi	12:00 – 14:00	19:00 – 00:00
Samedi	—	19:00 – 00:00
Dimanche	<i>Fermé</i>	

Fermetures annuelles

Fermetures annuelles : **Oui**

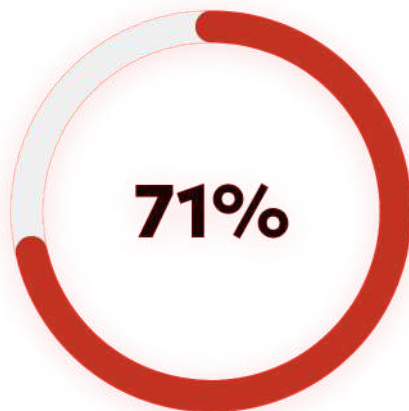
Jours fériés fermés

- 1er janvier / Jour de l'an ● Lundi de Pâques ● 1er mai / Fête du Travail ● 8 Mai / Victoire ● Jeudi de l'Ascension ● 1er novembre / Toussaint
● 25 décembre / Noël

Périodes de fermeture

PÉRIODE 1 Du 01/08 au 22/08

Indicateurs d'ouverture



Taux d'ouverture hebdomadaire

JOURS OUVERTS / SEMAINE

5

JOURS OUVERTS / AN

~240

CA JOURNALIER ESTIMÉ

4 102 €

HT

PROJECTION CA SUR 365 JOURS

1 497 352 €

HT (base 5j/sem)

Ticket moyen

NOMBRE D'ENTRÉES

5

14-16 €

NOMBRE DE PLATS

6

21-26 €

NOMBRE DE
DESSERTS

6

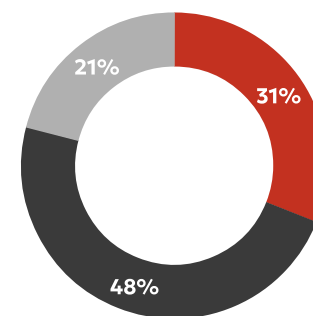
8-12 €

TICKET MOYEN ESTIMÉ (D'APRÈS LA CARTE)

~36.15 €

Carte fournie : [Voir en annexe](#)

Répartition du ticket moyen



● Entrées ● Plats ● Desserts

| Références & Labels

ÉTABLISSEMENT RÉFÉRENCÉ DANS LES GUIDES SPÉCIALISÉS

Non

ACCES CLIENTS — EXTERIEUR

Parking / Stationnement

PARKING À PROXIMITÉ DU POINT DE VENTE	Oui	LE PARKING FAIT-IL PARTIE DU SITE ?	Non
NOMBRE DE PLACES DE STATIONNEMENT	50	PLACES DE STATIONNEMENT PMR	Oui
L'ÉTABLISSEMENT EST-IL ACCESSIBLE AUX PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE ?	Non	SAS D'ENTRÉE PRÉSENT	Non
DÉROGATION PMR	Oui		
	Dérogation		

Façade

LONGUEUR DE LA FAÇADE	800 cm	ANCIENNETÉ DE LA FAÇADE	Entre 2 et 5 ans
ÉTAT GÉNÉRAL DE LA FAÇADE	● Très Bon / Impeccable		

Enseignes

Enseigne principale

L'ÉTABLISSEMENT DISPOSE D'UNE ENSEIGNE PRINCIPALE

Oui

TYPE D'ENSEIGNE

Enseigne non lumineuse

L'ENSEIGNE EST ÉQUIPÉE DE SPOTS

Oui

NOMBRE DE SPOTS

8

SPOTS LED

Oui

ANCIENNETÉ DE L'ENSEIGNE

Moins de 2 ans

ÉTAT GÉNÉRAL DE L'ENSEIGNE

● Très Bon / Impeccable

Enseigne secondaire

L'ÉTABLISSEMENT DISPOSE D'UNE ENSEIGNE SECONDAIRE

Non



Photo façade



Vitrage

TYPES DE VITRAGE

Double vitrage (standard)

ANCIENNETÉ DU VITRAGE

Entre 2 et 5 ans

ÉTAT GÉNÉRAL DU VITRAGE

● Bon / Fonctionnel

Terrasse

L'ÉTABLISSEMENT DISPOSE-T-IL D'UNE TERRASSE ?

Oui

TYPE DE TERRASSE (PRIVÉE / DOMAINE PUBLIC / LES DEUX)

Domaine public

ATTESTATION DOMAINE PUBLIC

Voir attestation

SURFACE TERRASSE

50 m²

PLACES TERRASSE

35

M² PAR COUVERT

1.43 m²

ÉTAT GÉNÉRAL DE LA TERRASSE

● Moyen / À surveiller

TERRASSE ÉQUIPÉE DE MOBILIER

Oui

STATUT DU MOBILIER DE TERRASSE

En mise à disposition

ANCIENNETÉ DU MOBILIER DE TERRASSE

Moins de 2 ans

ÉTAT GÉNÉRAL DU MOBILIER DE TERRASSE

● Très Bon / Impeccable

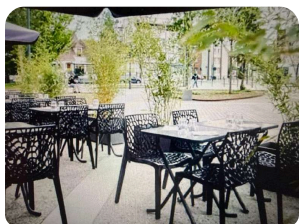


Photo terrasse

Store banne

L'ÉTABLISSEMENT DISPOSE-T-IL D'UN STORE BANNE ?

Oui

SOURCE D'ÉNERGIE DU STORE

Mixte

LONGUEUR DU STORE BANNE

800 cm

ANCIENNETÉ DU STORE BANNE

Moins de 2 ans

STATUT

En mise à disposition

ÉTAT GÉNÉRAL DU STORE BANNE

● Bon / Fonctionnel

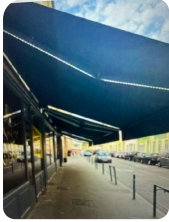


Photo store banne

| Porte-menu

Porte-menu principal

L'ÉTABLISSEMENT DISPOSE D'UN PORTE-MENU

Oui

TYPE DE PORTE-MENU

Sur pied

STATUT DU PORTE-MENU

Pleine propriété

ANCIENNETÉ

Entre 2 et 5 ans

ÉTAT GÉNÉRAL

• Bon / Fonctionnel

Porte-menu secondaire

L'ÉTABLISSEMENT DISPOSE D'UN SECOND PORTE-MENU

Non

RESTAURANT

Surface totale hors cuisine & Capacité d'accueil

SURFACE TOTALE HORS CUISINE 150 m²	PLACES ASSISES 100	M² / PLACE ASSISE 1.5 m²	COUVERTS MOYEN / JOUR 120	NB SERVICES / JOUR 1.8	TAUX OCCUPATION GLOBAL 66.67 %
---	--	--	---	--	--

TICKET MOYEN CONSTATÉ 0.00 €
--

L'ÉTABLISSEMENT DISPOSE-T-IL D'UN OU PLUSIEURS ÉTAGES ?	Non	L'ÉTABLISSEMENT DISPOSE-T-IL D'UN SOUS-SOL ?	Oui — Stockage, Exploitation
ACCÈS SOUS-SOL	Un escalier	NOMBRE D'ESPACES SAISIS	3

RESTAURANT — PLAN & ESPACES

Plan de l'établissement

L'ÉTABLISSEMENT DISPOSE-T-IL D'UN PLAN DE L'ÉTABLISSEMENT À JOUR ?

Non

Détail des espaces (3 espaces saisis)

ESPACE	PLACES ASSISES	TYPE DE SOL	ANCIENNETÉ	ÉTAT
salle principale	46	Carrelage	Entre 2 et 5 ans	Bon / Fonctionnel
salon cave	40	Moquette	Plus de 5 ans	Moyen / À surveiller
petit salon	14	Parquet	Plus de 5 ans	Bon / Fonctionnel

Photos des espaces



salle principale



salon cave

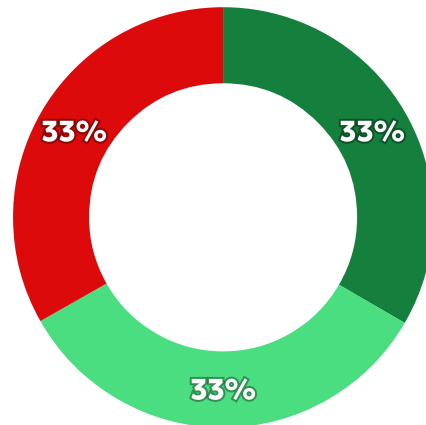


petit salon

RESTAURANT — EQUIPEMENTS

Éléments à disposition de la clientèle

État

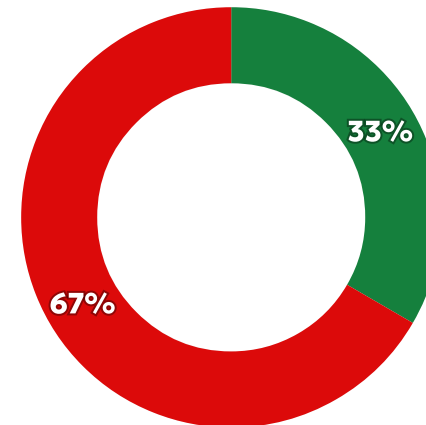


- Très bon (1)
- Bon (1)
- Moyen (0)
- Mauvais (1)

Statut

Aucune donnée

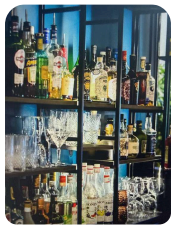
Ancienneté



- < 2 ans (1)
- 2 à 5 ans (0)
- > 5 ans (2)

LIBELLÉ		NB	STATUT	ANCIENNETÉ	ÉTAT	MARQUE	COMMENTAIRE
✓	Bar séparé	1	—	Moins de 2 ans	Très Bon / Impeccable	—	—
✓	Sanitaires / WC	4	—	Plus de 5 ans	Bon / Fonctionnel	—	—
✓	Vestiaire clients	1	—	Plus de 5 ans	Mauvais / À revoir	—	—
✓	Chaise(s) haute(s)	1	—	—	—	—	—

Photos des éléments à disposition de la clientèle



Bar séparé



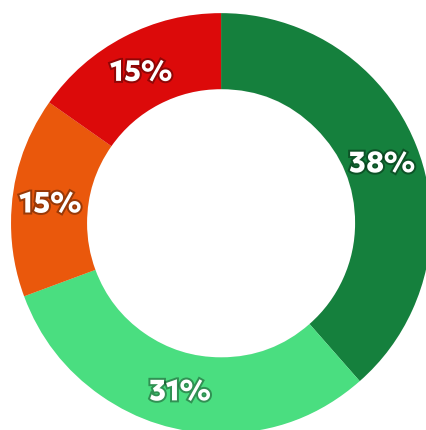
Sanitaires



Vestiaire

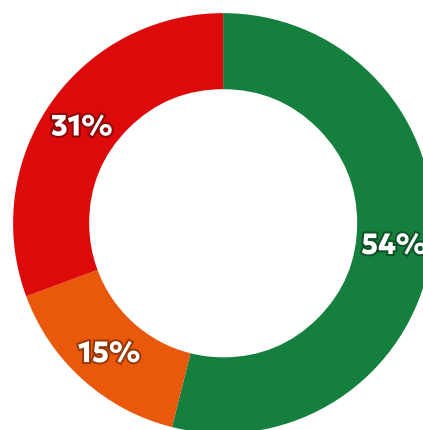
Matériels — Équipements de la salle

État



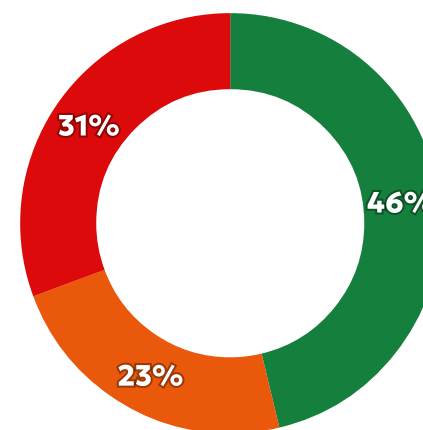
- Très bon (5)
- Bon (4)
- Moyen (2)
- Mauvais (2)

Statut



- Propriété (7)
- Location (2)
- Mise à dispo (4)

Ancienneté



- < 2 ans (6)
- 2 à 5 ans (3)
- > 5 ans (4)

LIBELLÉ			NB	STATUT	ANCIENNETÉ	ÉTAT	MARQUE	COMMENTAIRE
✓	Lave-verre		1	En location (LOA)	Entre 2 et 5 ans	Très Bon / Impeccable	Eletrobbar	Adoucisseur/Osmoseur : Oui — LOA — fin 2028-05-21 / 5 an(s)
✓	Pompe à bière		1	En mise à disposition	Moins de 2 ans	Très Bon / Impeccable	—	3 bec(s)
✓	Arrière-bar		1	Pleine propriété	Moins de 2 ans	Très Bon / Impeccable	gamko	—
✓	Écran TV #2		1	Pleine propriété	Moins de 2 ans	Très Bon / Impeccable	jvc	—
✓	Sèche-linge		1	En mise à disposition	Moins de 2 ans	Très Bon / Impeccable	siemens	—
✓	Machine à café		1	En mise à disposition	Moins de 2 ans	Bon / Fonctionnel	conti	2 groupe(s)
✓	Cave à vin		1	Pleine propriété	Entre 2 et 5 ans	Bon / Fonctionnel	la sommelière	Alimentation : Électrique — 360 bouteille(s) — Visible depuis la salle : Oui
✓	Écran TV #1		1	En mise à disposition	Plus de 5 ans	Bon / Fonctionnel	Sony	—
✓	Lave-linge		1	Pleine propriété	Plus de 5 ans	Bon / Fonctionnel	Miele	—
✓	Sono, diffuseur de musique		1	Pleine propriété	Plus de 5 ans	Moyen / À surveiller	sonos	8 haut-parleur(s) — Installé aussi en extérieur : Oui
✓	Vidéo-projecteur		1	Pleine propriété	Moins de 2 ans	Moyen / À surveiller	Sony	—

LIBELLÉ		NB	STATUT	ANCIENNETÉ	ÉTAT	MARQUE	COMMENTAIRE
✓	Moulin à café	1	Pleine propriété	Plus de 5 ans	Mauvais / À revoir	Caffemaxi	—
✓	Machine à glaçons	1	En location (LOA)	Entre 2 et 5 ans	Mauvais / À revoir	Icemaker	LOA — fin 2027-01-02 / 3 an(s)

CUISINE — CONFORMITE

Éléments de conformité

SURFACE CUISINE
48 m²

Réception et contrôle des marchandises

CUISINE OUVERTE SUR LA SALLE	Oui
PORTE COUPE-FEU CUISINE/SALLE	Non
MARCHE EN AVANT OPÉRATIONNELLE	Partiel
ACCÈS LIVRAISONS SPÉCIFIQUE	Oui
ESPACE RÉCEPTION / DÉCARTONNAGE / DÉCONTAMINATION	Oui
RÉSERVE SÈCHE (ÉCONOMAT)	Oui
RÉSERVE SÈCHE SÉPARÉE DE LA CUISINE	Oui
RÉSERVE SÈCHE SÉCURISÉE	Oui
BALANCE MARCHANDISES	Oui

Gestion des déchets

BACS À DÉCHETS SÉPARÉS (TRI)	Oui
LOCAL POUBELLES DÉDIÉ	Oui
LOCAL POUBELLES SÉPARÉ DE LA CUISINE	Oui
LOCAL POUBELLES RÉFRIGÉRÉ	Non
UTILISATION D'EMBALLAGES JETABLES	Partiel
LABORATOIRE EXTERNE	Oui — Eurofins
ARRÊT D'URGENCE GAZ	Oui
ARRÊT D'URGENCE ÉLECTRIQUE	Oui

CUISINE — HYGIENE & TRACABILITE

Sols & Revêtements

SYPHON(S) DE SOL	Oui
ÉTAT DU SOL	• Bon / Fonctionnel
CARRELAGE AU SOL ANTIDÉRAPANT	Oui
CARRELAGE MURAL	Oui — Plus de 5 ans — • Bon / Fonctionnel

Lavage & Hygiène des mains

CENTRALE DE LAVAGE	Oui
DOSAGE PRODUIT INTÉGRÉ	Oui
LAVE-MAINS COMMANDE DÉPORTÉE	Oui
DISTRIBUTEUR DE SAVON TYPE MAIN LIBRE	Oui

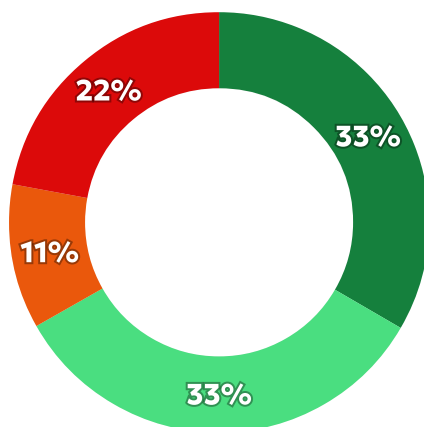
Traçabilité & Application

APPLICATION D'HYGIÈNE ET TRAÇABILITÉ	Oui — OCTOPUS
--------------------------------------	---------------

CUISINE — EQUIPEMENTS

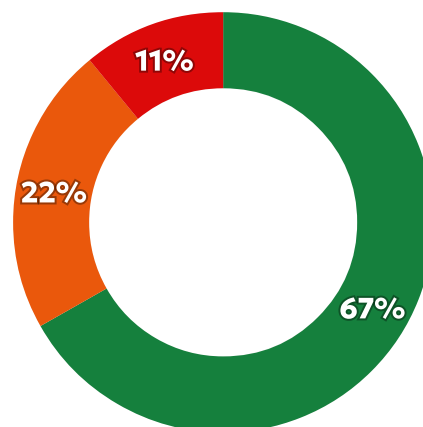
Cuisson

État



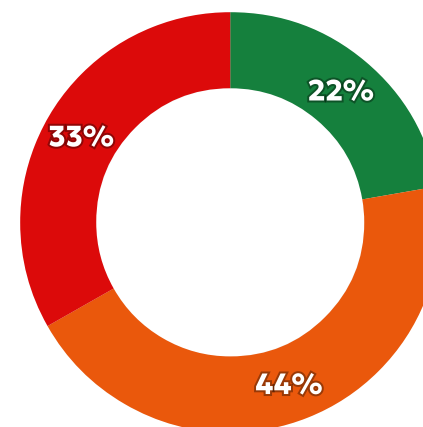
- Très bon (3)
- Bon (3)
- Moyen (1)
- Mauvais (2)

Statut



- Propriété (6)
- Location (2)
- Mise à dispo (1)

Ancienneté



- < 2 ans (2)
- 2 à 5 ans (4)
- > 5 ans (3)

LIBELLÉ	NB	STATUT	ANCIENNETÉ	ÉTAT	MARQUE	COMMENTAIRE
✓ Hotte	1	En location (LOA)	Entre 2 et 5 ans	Très Bon / Impeccable	saftair	LOA — fin 2028-05-21 / 5 an(s) — Facture entretien : Voir en annexe
✓ Salamandre	1	En location (LOA)	Entre 2 et 5 ans	Très Bon / Impeccable	rollergrill	Énergie : Électricité — LOA — fin 2028-05-21 / 5 an(s)
✓ Friteuse #2	1	Pleine propriété	Moins de 2 ans	Très Bon / Impeccable	métro	Énergie : Électricité
✓ Fourneau	1	Pleine propriété	Plus de 5 ans	Bon / Fonctionnel	rosinox	Énergie : Mixte
✓ Four à pizza	1	En mise à disposition	Moins de 2 ans	Bon / Fonctionnel	diamond	Énergie : Électricité
✓ Barbecue	1	Pleine propriété	Entre 2 et 5 ans	Bon / Fonctionnel	big green egg	Énergie : Bois
✓ Four mixte	1	Pleine propriété	Entre 2 et 5 ans	Moyen / À surveiller	rational	—
✓ Bain-marie	1	Pleine propriété	Plus de 5 ans	Mauvais / À revoir	Fourniresto	—
✓ Friteuse #1	1	Pleine propriété	Plus de 5 ans	Mauvais / À revoir	métro	Énergie : Électricité

Photos — Cuisson



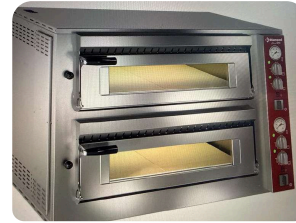
Hotte



Fourneau



Four mixte



Four à pizza



Bain-marie



Salamandre



Barbecue



Friteuse #1

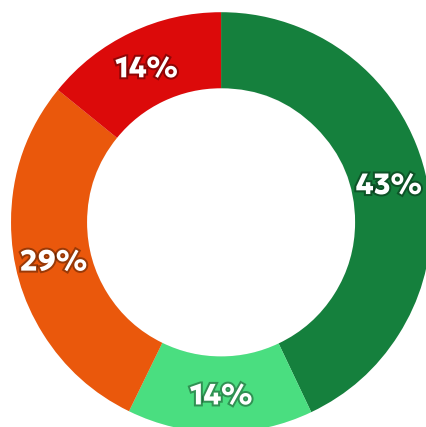


Friteuse #2

CUISINE — EQUIPEMENTS (SUITE)

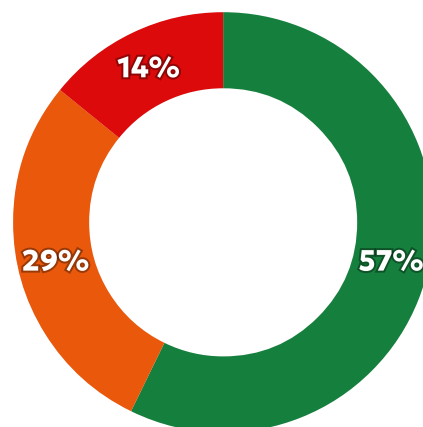
Préparation

État



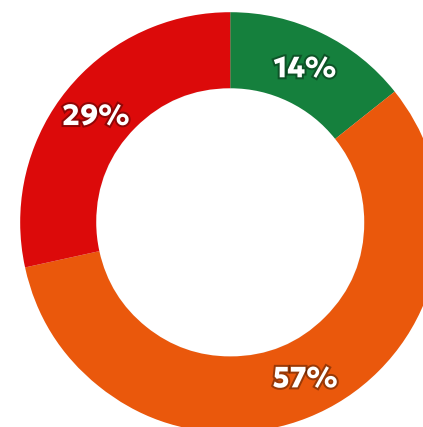
- Très bon (3)
- Bon (1)
- Moyen (2)
- Mauvais (1)

Statut



- Propriété (4)
- Location (2)
- Mise à dispo (1)

Ancienneté



- < 2 ans (1)
- 2 à 5 ans (4)
- > 5 ans (2)

LIBELLÉ	NB	STATUT	ANCIENNETÉ	ÉTAT	MARQUE	COMMENTAIRE
✓ Batteur	1	En location (LOA)	Entre 2 et 5 ans	Très Bon / Impeccable	kitchenaid	LOA — fin 2027-01-02 / 3 an(s)
✓ Mixeur	1	Pleine propriété	Entre 2 et 5 ans	Très Bon / Impeccable	robot coupe	—
✓ Mixeur plongeant (girafe) #2	1	En mise à disposition	Moins de 2 ans	Très Bon / Impeccable	Bamix	—
✓ Cutter	1	En location (LOA)	Entre 2 et 5 ans	Bon / Fonctionnel	robot coupe	LOA — fin 2027-07-01 / 3 an(s)
✓ Trancheuse	1	Pleine propriété	Entre 2 et 5 ans	Moyen / À surveiller	Dadault	—
✓ Machine à glaçons	1	Pleine propriété	Plus de 5 ans	Moyen / À surveiller	gastro m	—
✓ Mixeur plongeant (girafe) #1	1	Pleine propriété	Plus de 5 ans	Mauvais / À revoir	dynamix	—

Photos — Préparation



Trancheuse



Batteur



Mixeur



Mixeur plongeant (girafe) #1



Mixeur plongeant (girafe) #2



Cutter

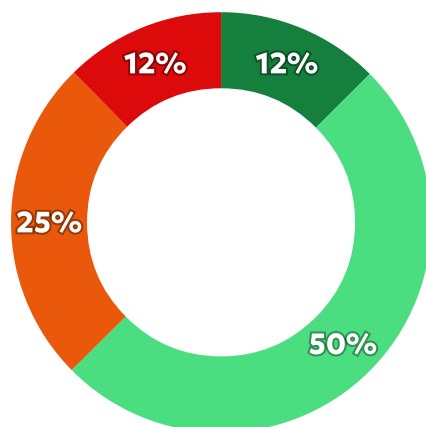


Machine à glaçons

CUISINE — EQUIPEMENTS (SUITE)

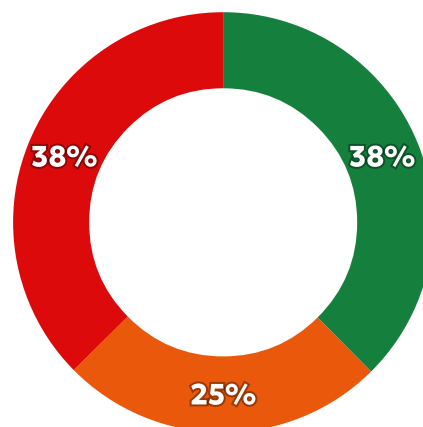
Stockage / Conditionnement

État



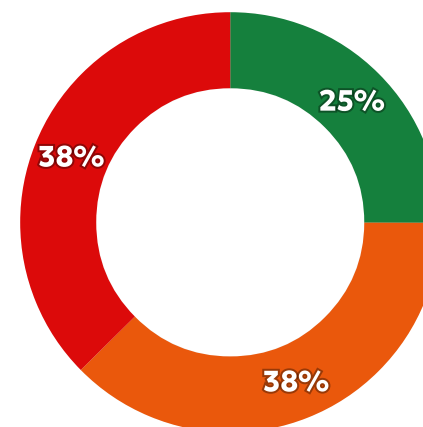
- Très bon (1)
- Bon (4)
- Moyen (2)
- Mauvais (1)

Statut



- Propriété (3)
- Location (2)
- Mise à dispo (3)

Ancienneté



- < 2 ans (2)
- 2 à 5 ans (3)
- > 5 ans (3)

LIBELLÉ		NB	STATUT	ANCIENNETÉ	ÉTAT	MARQUE	COMMENTAIRE
✓	Machine sous-vide	1	En mise à disposition	Moins de 2 ans	Très Bon / Impeccable	milord	—
✓	Cellule de refroidissement	1	En location (LOA)	Entre 2 et 5 ans	Bon / Fonctionnel	Techfrost	LOA — fin 2027-01-02 / 3 an(s)
✓	Armoire positive 2 portes	1	En location (LOA)	Entre 2 et 5 ans	Bon / Fonctionnel	comeda	LOA — fin 2028-05-21 / 5 an(s)
✓	Chambre froide positive	1	Pleine propriété	Plus de 5 ans	Bon / Fonctionnel	Froidmax	—
✓	Conservateur à glaces	1	En mise à disposition	Entre 2 et 5 ans	Bon / Fonctionnel	Liebbher	—
✓	Armoire positive 1 porte	1	Pleine propriété	Plus de 5 ans	Moyen / À surveiller	métro	—
✓	Congélateur type coffre	1	En mise à disposition	Moins de 2 ans	Moyen / À surveiller	sogedis	—
✓	Armoire négative 1 porte	1	Pleine propriété	Plus de 5 ans	Mauvais / À revoir	eurochef	—

Photos — Stockage



Machine sous-vide



Cellule de refroidissement



Armoire positive 1 porte



Armoire positive 2 portes



Armoire négative 1 porte



Congélateur type coffre



Chambre froide positive



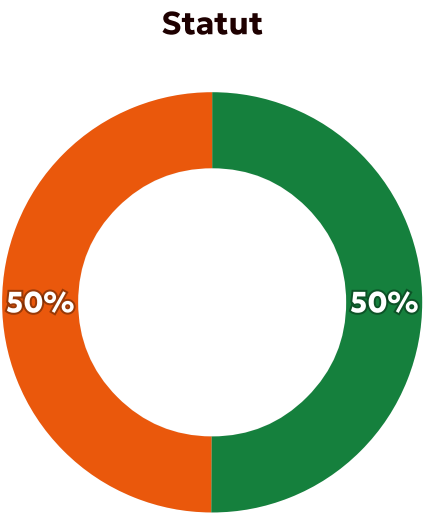
Conservateur à glaces

CUISINE — EQUIPEMENTS (SUITE)

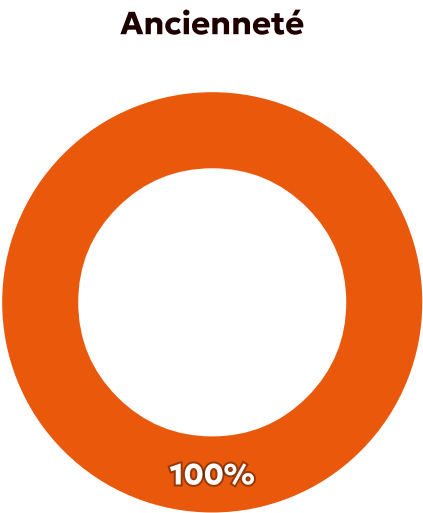
Entretien / Nettoyage



- Très bon (2)
- Bon (0)
- Moyen (0)
- Mauvais (0)



- Propriété (1)
- Location (1)
- Mise à dispo (0)



- < 2 ans (0)
- 2 à 5 ans (2)
- > 5 ans (0)

LIBELLÉ	NB	STATUT	ANCIENNETÉ	ÉTAT	MARQUE	COMMENTAIRE
✓ Plonge batterie	1	Pleine propriété	Entre 2 et 5 ans	Très Bon / Impeccable	—	Adoucisseur/Osmoseur : Non
✓ Plonge vaisselle	1	En location (LOA)	Entre 2 et 5 ans	Très Bon / Impeccable	Comeda	Type : Frontale en sous bassement — Adoucisseur/Osmoseur : Non — LOA — fin 2027-01-02 / 3 an(s)

Photos — Entretien



Plonge batterie



Plonge vaisselle

ADMINISTRATIF

Éléments financiers

CHIFFRE D'AFFAIRES HT (DERNIER BILAN) 984 560 € HT	LOYER MENSUEL HT 1 568 €	SURFACE TOTALE DE L'ÉTABLISSEMENT 200 m²
LOYER ANNUEL / M ² 110.28 €/m²	RATIO LOYER / CA 2.24 %	

DESTINATION DU BAIL	Restauration traditionnelle — Classique (3/6/9)	DÉPÔT DE GARANTIE	3 mois de loyer
DERNIÈRE QUITTANCE DE LOYER	Voir quittance	DATE DU DERNIER RENOUVELLEMENT DU BAIL	20/05/2019
AUTRES BAUX COMMERCIAUX À INTÉGRER	Oui — Montant autres loyers : 270 €/mois HT	INVESTISSEMENTS PRÉVUS	Oui — 2 500 € — Zone(s) : Cuisine
FRÉQUENCE DE RÉVISION DU LOYER	Annuelle	DATE DE CLÔTURE DU BILAN	31/12/2025

ADMINISTRATIF — RESSOURCES HUMAINES

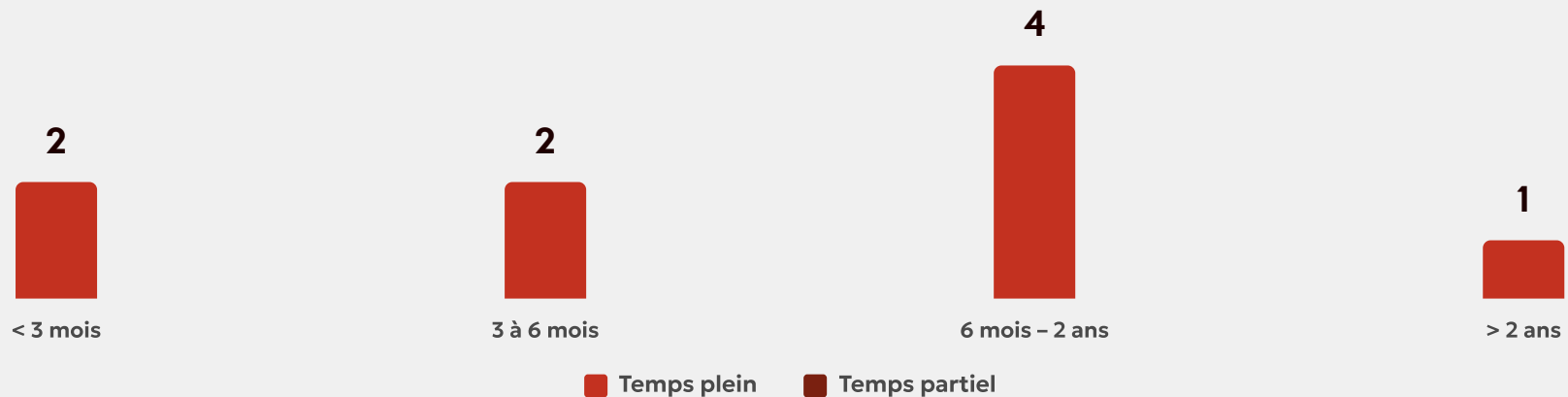
Ressources humaines — Effectif

Effectif total (hors apprentis) : **9** dont apprenti(s) : 1

Répartition selon les temps de travail : Temps plein : **9** Temps partiel : **0**

Répartition Homme(s) / Femme(s) : Homme(s) : **6** Femme(s) : **3**

DISTRIBUTION DE L'EFFECTIF PAR ANCIENNETÉ



ADMINISTRATIF — SOCIAL & RH

Dialogue social & formation

REPRÉSENTANT DU PERSONNEL DÉSIGNÉ	Non	ENTRETIENS ANNUELS RÉALISÉS ET À JOUR	Partiellement
PLAN DE FORMATION INDIVIDUEL À JOUR	Partiel	OUVERTURES DE POSTES INCLUSIVES	Non
ADHÉSION À UN SYNDICAT PROFESSIONNEL	Oui — UMIH	REGISTRE DU PERSONNEL À JOUR	Oui
PLAN DE PRÉVENTION DES RISQUES À JOUR ET CONFORME	Partiel	LOGICIEL DE PLANNING UTILISÉ	Oui — COMBO
CONFLITS SOCIAUX EN COURS	Non	CONTRAT MUTUELLE ET PRÉVOYANCE À JOUR	Oui

Commodités & avantages salariés

PARKING À DISPOSITION DU PERSONNEL	Non	VESTIAIRES À DISPOSITION DU PERSONNEL	Oui
VESTIAIRES SÉCURISÉS	Oui	VESTIAIRES MIXTES (H/F)	Non
SALLE DE PAUSE DU PERSONNEL	Non	DOUCHES DU PERSONNEL	Non
SANITAIRES DU PERSONNEL	Oui	LOGEMENT DE FONCTION	Non
LOGEMENT SALARIÉS	Oui — capacité de couchage : 4	VÉHICULE(S) D'ENTREPRISE	Oui — 1 véhicule(s) —

ADMINISTRATIF — ENTRETIEN & ENVIRONNEMENT

Chauffage, climatisation & eau

CHAUFFAGE AU GAZ

Oui — Moins de 2 ans —

• Mauvais / À revoir

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

Non

CHAUFFAGE FIOUL

Oui

POMPE À CHALEUR

Non

AUTRE MODE DE CHAUFFAGE

Non

CLIMATISATION

Oui

CLIMATISATION RÉVERSIBLE

Non

EAU FILTRÉE À DISPOSITION DE LA
CLIENTÈLE

Oui — À la vente — purezza

RÉDUCTEURS D'EAU INSTALLÉS

Oui

ADOUCISSEUR D'EAU DANS L'ÉTABLISSEMENT

Oui

Démarche environnementale & RSE

LABELS ÉCO-RESPONSABLES

Oui — Ecotable

POLITIQUE RSE FOURNISSEURS

Partiel

TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Oui

TRI DES DÉCHETS NON-ALIMENTAIRES

Oui

RÉCUPÉRATION DES HUILES USAGÉES

Oui — Quadra

INTÉRIEUR ÉTABLISSEMENT
ÉQUIPÉS DE LED

Oui dans l'intégralité de l'établissement

| Ergonomie & linge

INVESTISSEMENTS ERGONOMIE SUR 24
DERNIERS MOIS

Oui — **plonge vaisselle**

CONTRAT DE FOURNITURE DE LINGE

Non

ADMINISTRATIF — SECURITE & INFRASTRUCTURE

Services clientèle & caisse

CAISSE ENREGISTREUSE	Oui — L'ADDITION	CAISSE CONFORME NF525	Oui
CAISSE RELIÉE À DES PADS	Oui	NOMBRE DE PADS (TERMINAUX DE PRISE DE COMMANDE)	3 PAD(s)
IMPRIMANTES RELIÉES À LA CAISSE	Oui — En filaire	WIFI CLIENT DISPONIBLE	Oui
WIFI CLIENT CONFORME HADOPI	Oui	EMAIL DÉDIÉ AUX CLIENTS	Oui — contact@monrestaurant.fr

Énergie & infrastructure

INSTALLATION ÉLECTRIQUE — TABLEAUX	2 tableau(x) — Entre 2 et 5 ans — Bon / Fonctionnel Certificat	INSTALLATION TRIPHASÉE DISPONIBLE	Oui
RACCORDEMENT AU GAZ DE VILLE	Oui	RACCORDEMENT AU TOUT-À-L'ÉGOUT	Oui
BAC À GRAISSE	Oui Certificat		

Sécurité incendie & prévention

SORTIES DE SECOURS

Oui — 3 sortie(s)

SYSTÈME D'ALARME

Oui — Homiris

COUVERTURE ANTI-FEU EN ZONE CHAUDE CUISINE

Oui

REVÊTEMENT AU PLAFOND DE TYPE MOUSSE
ANTI-BRUIT

Oui

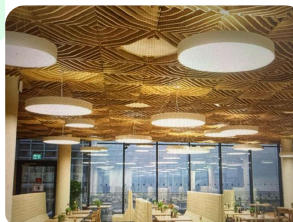


Photo revêtement anti bruit

CONTRAT DE DÉRATISATION /
LUTTE NUISIBLES

Oui — sos nuisibles

Dernier certificat

PLAN D'ÉVACUATION AFFICHÉ

Oui

CONTRAT EXTINCTEURS

Oui — sécurifeu

Certificat

ÉQUIPEMENTS IGNIFUGÉS

Oui

Attestation

RÉSERVES SENSIBLES SÉCURISÉES

Oui

i Mention sur les éléments structurels ou environnants : Aucun problème structurel signalé par le gérant au moment du diagnostic.

SYNTHESE

Tableau de bord

ACTIVITÉS DÉCLARÉES Café, Bar, Brasserie		NB DE SALARIÉS 10	
CA ANNUEL 984 560 € HT	PROJECTION CA ANNUEL 365J 1 497 352 € HT	CA JOURNALIER ESTIMÉ 4 102 € HT	
SURFACE TOTALE ÉTABLISSEMENT 200 m ²	NB DE PLACES ASSISES 135	NB DE COUVERTS MOYEN / JOUR 120	TICKET MOYEN 36.15 €
LOYER MENSUEL HT 1 568 €		RATIO LOYER / CA 2.24 %	
INVESTISSEMENTS PRÉVUS Oui Montant : 2 500 €	PARKING Oui 50 place(s)	ACCÈS PMR Non	LABEL ÉCO-RESPONSABLE / RSE Oui

INDICES RESTODIAG

Les indices ci-dessous sont calculés de manière **transparente et reproductible** : chaque indice agrège des critères objectifs issus du questionnaire. Les trois indices Équipements (État général, En propriété, Ancienneté) sont déclinés séparément sur la **cuisine** et sur la **salle**. Le score global RestoDiag est la moyenne des huit indices affichés.

SCORE GLOBAL RESTODIAG

66.83 %

Moyenne des 8 indices : État Général (cuisine + salle), En Propriété (cuisine + salle), Ancienneté (cuisine + salle), Hygiène, RSE.

Lecture du Score Global RestoDiag

0 à 40 % — Vigilance élevée, nombreux points critiques

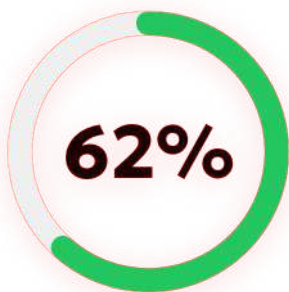
60 à 80 % — Bon niveau global de maîtrise

90 à 100 % — Établissement exemplaire

40 à 60 % — Exploitable avec plusieurs axes d'amélioration

80 à 90 % — Établissement performant et bien structuré

Avec 66.83 %, cet établissement se situe dans la catégorie « Bon niveau global de maîtrise », témoignant d'une exploitation globalement saine avec des pistes d'optimisation identifiées.



INDICE ÉTAT GÉNÉRAL — CUISINE

Part des équipements **cuisine présents** déclarés en état **bon** ou **très bon**.

17 équipement(s) satisfaisant(s) / 26

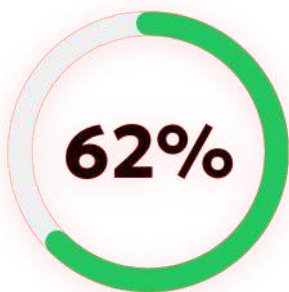
66% Cuisson (6/9)

62% Stockage (5/8)

57% Préparation (4/7)

100% Entretien / Nettoyage (2/2)

INDICES RESTODIAG — SUITE



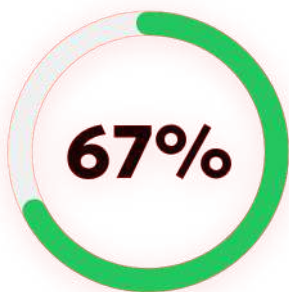
INDICE ÉTAT GÉNÉRAL — SALLE

Part des équipements **salle présents** (espaces d'accueil + équipements salle & bar) déclarés en état **bon** ou **très bon**.

11 équipement(s) satisfaisant(s) / 16

66% Espaces d'accueil (2/3)

69% Équipements salle & bar (9/13)



INDICE EN PROPRIÉTÉ — CUISINE

Part des équipements **cuisine** détenus en **pleine propriété**, tous panneaux confondus.

21 équipement(s) en propriété / 26

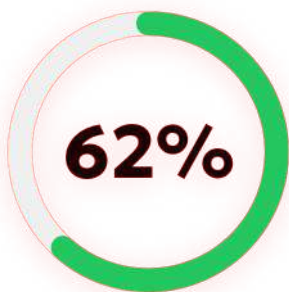
88% Cuisson (8/9)

62% Stockage (5/8)

85% Préparation (6/7)

100% Entretien / Nettoyage (2/2)

INDICES RESTODIAG — SUITE



INDICE EN PROPRIÉTÉ — SALLE

Part des équipements **salle** détenus en **pleine propriété**. Les équipements mis à disposition (ex. tireuse brasseur) ou loués ne comptent pas.

9 équipement(s) en propriété / 13

69% Équipements salle & bar (9/13)



INDICE ANCIENNETÉ — CUISINE

Part des équipements **cuisine** de **moins de 5 ans** (moins de 2 ans + entre 2 et 5 ans).

18 équipement(s) de moins de 5 ans / 26

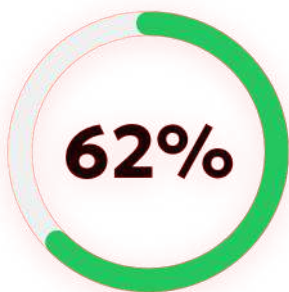
66% Cuisson (6/9)

62% Stockage (5/8)

71% Préparation (5/7)

100% Entretien / Nettoyage (2/2)

INDICES RESTODIAG — SUITE



INDICE ANCIENNETÉ — SALLE

Part des équipements **salle** de **moins de 5 ans** (moins de 2 ans + entre 2 et 5 ans).

10 équipement(s) de moins de 5 ans / 16

33% Espaces d'accueil (1/3)

69% Équipements salle & bar (9/13)



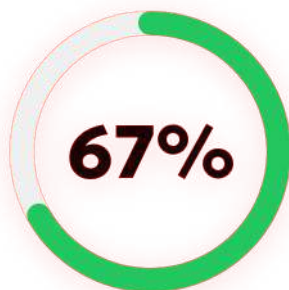
INDICE HYGIÈNE & TRAÇABILITÉ

Conformité de la cuisine aux règles HACCP, à la marche en avant et à la traçabilité sanitaire. Les sous-questions conditionnelles ne sont évaluées que si la question parente est satisfaite.

12 critère(s) satisfait(s) / 15

- | | |
|--|---|
| ☒ Siphons de sol en cuisine | ☒ Faïence murale |
| ☒ La cuisine est-elle équipée d'une centrale de lavage ? | ☒ La cuisine est-elle équipée d'au moins 1 lave-mains à commande déportée ? |
| ☒ La cuisine est-elle équipée d'une application hygiène et traçabilité ? | ☒ Local poubelle dédié |
| ☒ Poubelles de tri séparées | ☒ Laboratoire d'analyses alimentaires pour les contrôles sanitaires |
| ☐ Circuit de marche en avant opérationnel | ☒ Espace de réception et de décartonnage / décontamination |
| ☒ Si OUI : avec dosage de produits intégrés ? | ☒ Si OUI : avec distributeur de savon type « mains libres » ? |
| ☐ Si OUI : est-il réfrigéré ? | ☒ Si OUI : est-il séparé de la cuisine ? |
| ☐ Si OUI : est-il réfrigéré ? | |

INDICES RESTODIAG – SUITE



INDICE RSE & ENVIRONNEMENT

Engagements environnementaux et sociaux, organisés en 7 catégories : label, fournisseur, gestion des déchets, gestion de l'eau, énergie, gestion des emballages, ressources humaines, accessibilité.

13 critère(s) satisfait(s) / 18

LABEL

- ✓ Label éco-responsable

FOURNISSEUR

- ✓ Politique RSE fournisseurs
- ✗ Contrat de fourniture et/ou d'entretien du linge

GESTION DES DÉCHETS

- ✓ Containers séparés pour les déchets alimentaires et les emballages
- ✓ Tri des déchets non-alimentaires
- ✓ Récupération des huiles usagées

GESTION DE L'EAU

- ✓ Réducteurs de consommation d'eau
- ✓ Adoucisseur d'eau dans l'établissement
- ✓ Eau filtrée à disposition de la clientèle

ÉNERGIE

-  Pompe à chaleur
-  Spots intérieurs équipés d'ampoules LED pour l'éclairage
-  Spots extérieurs équipés d'ampoules à faible conso type LED

GESTION DES EMBALLAGES

-  Pas d'utilisation d'emballages jetables

RH

-  Investissements pour réduire la pénibilité au travail (24 derniers mois)
-  Logement de fonction
-  Postes ouverts aux minorités ethniques, personnes en situation de handicap, seniors, jeunes...
-  Véhicule de fonction

ACCESSIBILITÉ

-  Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite

INDICES RESTODIAG – RECAPITULATIF

SYNTHÈSE DES 8 INDICES RESTODIAG

Chaque indice est indépendant et construit à partir de critères objectifs. La lecture peut se faire indice par indice, puis en regardant le score global agrégé pour une vision synthétique de l'établissement.

INDICE	SCORE	CRITÈRES SATISFAITS
État Général — Cuisine	61.54 %	17 / 26
État Général — Salle	62.50 %	11 / 16
En Propriété — Cuisine	67.31 %	21 / 26
En Propriété — Salle	61.54 %	9 / 13
Ancienneté — Cuisine	69.23 %	18 / 26
Ancienneté — Salle	62.50 %	10 / 16
Hygiène & Traçabilité	83.33 %	12 / 15
RSE & Environnement	66.67 %	13 / 18
Score Global RestoDiag	66.83 %	—

Attestation sur l'honneur

Attestation sur l'honneur

Le signataire du présent document certifie sur l'honneur l'exactitude et la sincérité des informations communiquées, lesquelles traduisent, à sa connaissance, la situation réelle de l'entreprise à la date d'émission du rapport.

Signature du restaurateur

Ce diagnostic repose sur les informations renseignées et les éléments transmis.

Il constitue un outil d'aide à l'analyse et à la prise de décision.

Cette application ne se substitue en aucun cas à l'accompagnement d'un professionnel qualifié.

RestoDiag

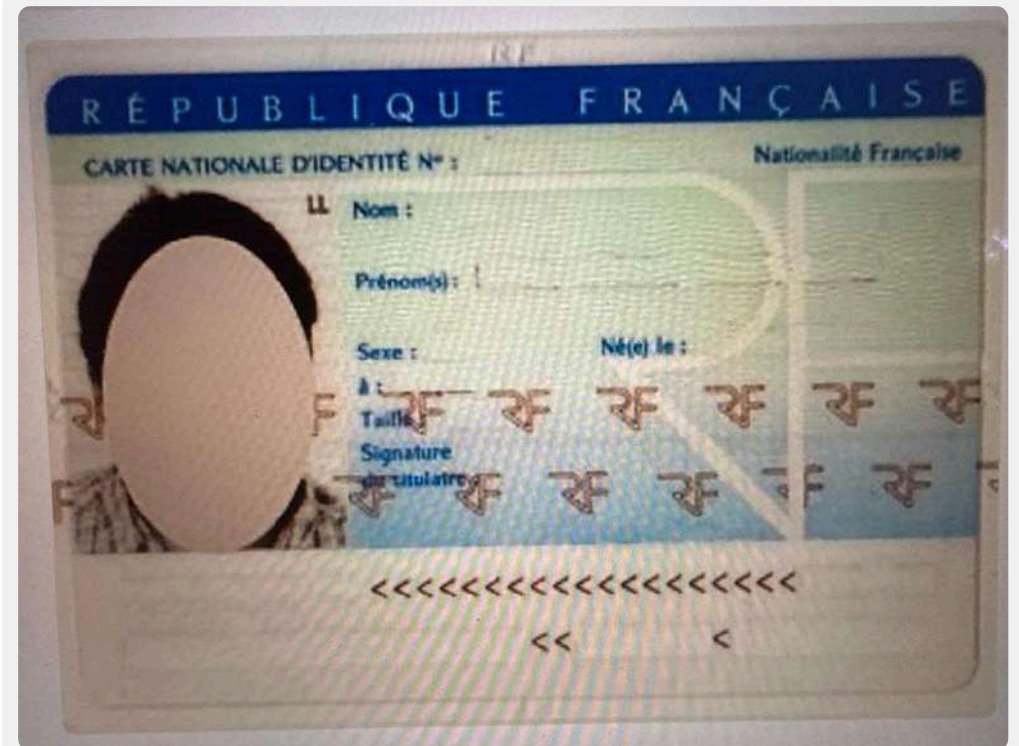
© OMUP — RestoDiag 2026 — www.restodiag.com

ANNEXES

| KBIS & Licences



Contact carte d'identité



Autre contact n°1 carte d'identité

Greffé du Tribunal de Commerce de Paris
1 Quai de la Seine
75108 Paris Cedex 04

EXTRAIT KBIS

EXTRAIT D'IMMATRICULATION PRINCIPALE AU REGISTRE DU COMMERCE ET DES SOCIÉTÉS
À jour au 8 février 2023

IDENTIFICATION DE LA PERSONNE MORALE

Immatriculation au RCS, numéro	123 456 789 R.C.S. Paris
Date d'immatriculation	16/09/2014
Dénomination ou raison sociale	INFONET
Forme juridique	Société par actions simplifiée
Capital social	10 000,00 EUROS
Adresse du siège	75 avenue des Champs-Élysées 75008 Paris
Durée de la personne morale	Jusqu'au 16/09/2113
Date de clôture de l'exercice social	31 Décembre

GESTION, DIRECTION, ADMINISTRATION, CONTRÔLE, ASSOCIÉS OU MEMBRES

Gérant

Nom, prénoms	JULIEN DUPE
Date et lieu de naissance	Le 19/02/1979, à PARIS 9ème (75)
Nationalité	Française
Domicile personnel	42 rue Durr 75020 Paris

RENSEIGNEMENTS RELATIFS À L'ACTIVITÉ ET À L'ÉTABLISSEMENT PRINCIPAL

Adresse de l'établissement	75 avenue des Champs-Élysées 75008 Paris
Nom commercial	INFONET WEB GROUP
Activité(s) exercée(s)	PORTAILS INTERNET
Date de commencement d'activité	09/09/2014
Origine du fonds ou de l'activité	Création
Mode d'exploitation	Exploitation directe

Le Greffier



FIN DE L'EXTRAIT

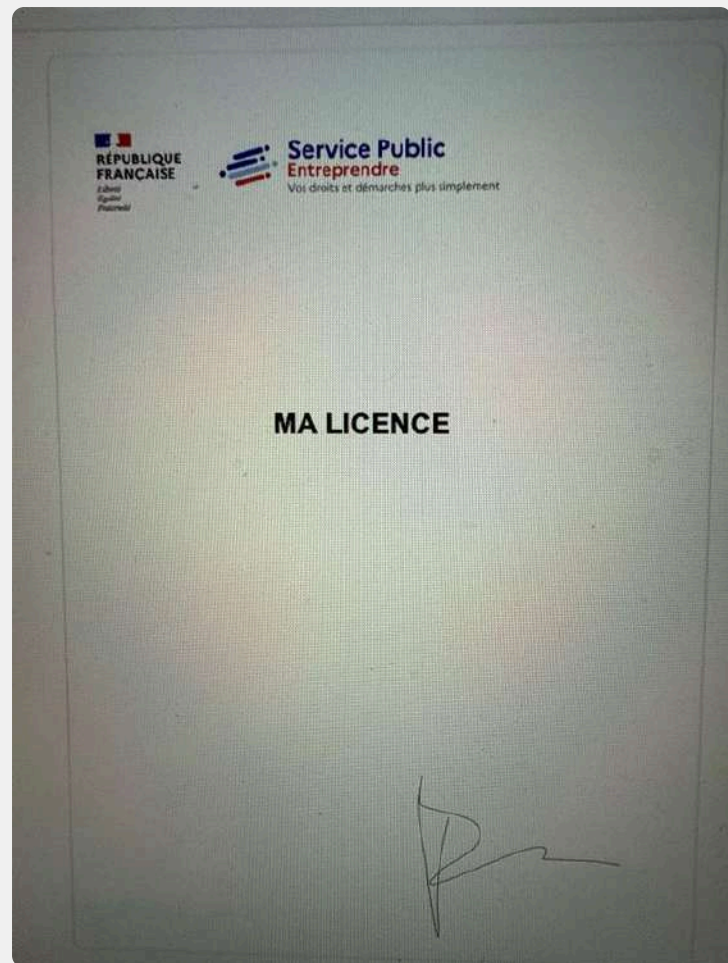
KBIS



Service Public
Entreprendre
Vos droits et démarches plus simplement

MA LICENCE

Licences n°1 licence



Licences n°2 licence

ANNEXES — SUITE

Carte de restaurant

MON RESTAURANT	
ENTRÉES	
CAPPACCIO 200 g Bœuf Français, Olive Noire, Perte à Parmesan	14€
CRUDO Le Plateau du Jura en Tartare, Roquette, Amandes & pesto de Citron	14€
VITELLO Veuve Française en Carpaccio façon « Vodka Tonic » - Anchovy, Capres, Roquette à Parmesan	10€
CARCIORI Artichauts rissolés en Salade, Oignons Croustillés, Roquette, Parmesan & Crème de Basilic	14€
SPECK Jambon Speck en « Involtini », Roquette, Sauce Tomates, Oignons croustillants, Mozzarella Fritée & Caviar d'Aubergine	15€
PLATS	
OMBERI Les Gambas en Bouillabaisse, Vierge de Fenouil & Herbes fraîches, (pas servi avec une garniture de choix)	20€
PIATTO DA MACELLAIO La Pièce du Boucher, Sauce du Gorgonzola, Néro & Ciboulette, (pas servi avec une garniture de choix)	20€
POLLO Suprême du Poulet façon Milanais, Sauce Fondue, Capres, Citron & Pommes de terre, (pas servi avec une garniture de choix)	21€
VITELLO Veuve Française « Alla Parmigiana », (Sauce de Pâtes et Mozzarella) Jus à la Paparade & Roquette, (pas servi avec une garniture de choix)	25€
PESCA La Pêche du Jour, Sauce moutarde au Melon Dry, Aneth, Zestes de Citron & Tomates confites, (pas servi avec une garniture de choix)	25€
PIATTO DEL GIORNO Le Plat du Jour servi jusqu'à la Vite chaque Jour !	21€
DOLCI // DESSERTS	
PANACOTTA À la Crème de Vanille, Fruits Rouges & Néro	9€
TIRAMISU Biscuit Espresso, Mascarpone & Cacao	8€
BAÏA Intériorité au Limoncello, Crème fouettée & Zestes de Citron	12€
CHOCOLAT Le Chocolat noir en Sésame en Cœur, Crème Anglaise & Ananas	10€
PROTERIOLES Oignons Croustillants, Sauce Vanille artisanale, Pudding & Chocolat Chaud	12€
CAFÉ GOURMAND Café Gourmand	12€

Carte du restaurant

ANNEXES — SUITE

| Photos du matériel et des installations



Photo de la façade



Photo de la terrasse

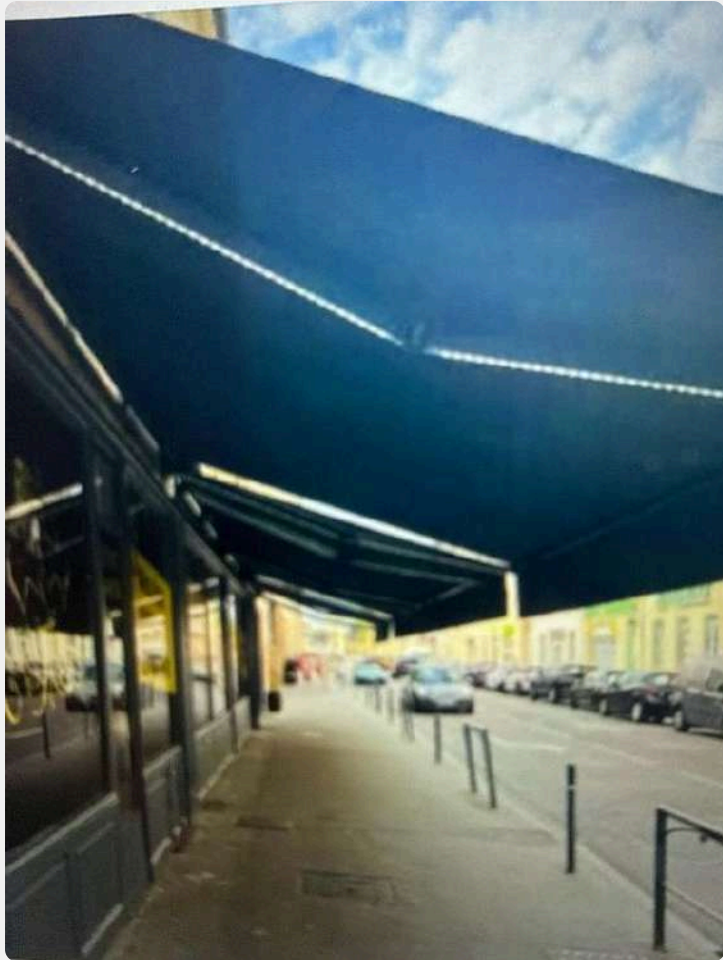


Photo du store banne



Espace n°1 photo



Espace n°2 photo



Espace n°3 photo



Salle separate bar photo



Salle restrooms photo



Salle cloakroom photo



Cuisine cuisson hood kitchen hot equipment unit n°1 photo de l'équipement



Cuisine cuisson range kitchen hot equipment unit n°1 photo de l'équipement



Cuisine cuisson combi oven kitchen hot equipment unit n°1 photo de l'équipement



Cuisine cuisson pizza oven kitchen hot equipment unit n°1 photo de l'équipement



Cuisine cuisson bain marie kitchen hot equipment unit n°1 photo de l'équipement



Cuisine cuisson salamander kitchen hot equipment unit n°1 photo de l'équipement



Cuisine cuisson barbecue kitchen hot equipment unit n°1 photo de l'équipement



Cuisine cuisson deep fryer kitchen hot equipment unit n°1 photo de l'équipement



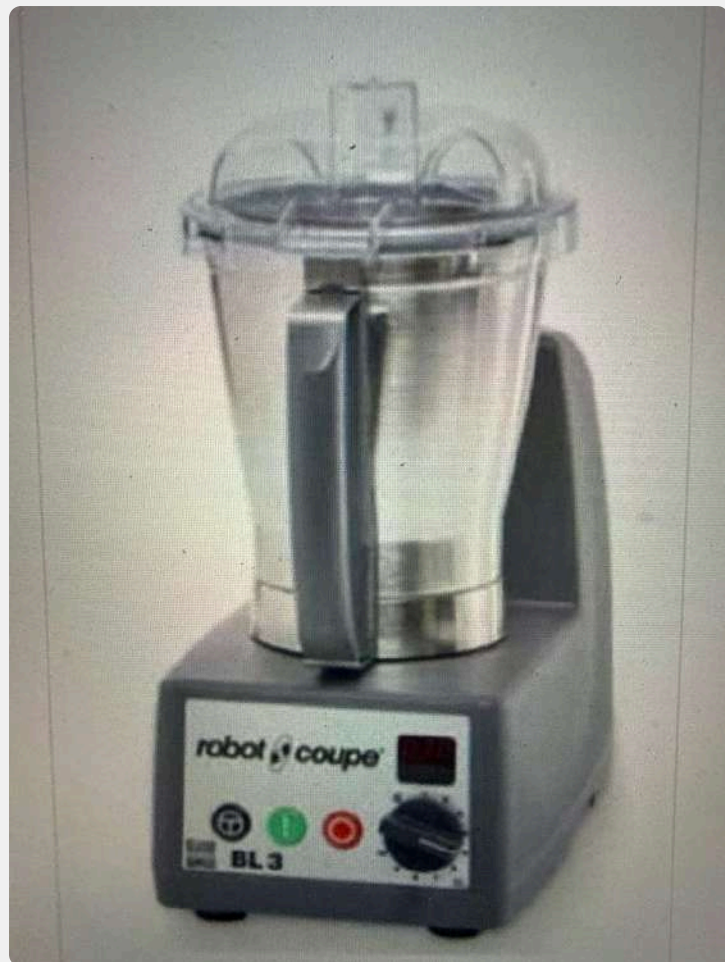
Cuisine cuisson deep fryer kitchen hot equipment unit n°2 photo de l'équipement



Cuisine préparation meat slicer kitchen preparation equipment unit n°1 photo de



Cuisine préparation stand mixer kitchen preparation equipment unit n°1 photo de



Cuisine préparation blender kitchen preparation equipment unit n°1 photo de l'éq



Cuisine préparation immersion blender kitchen preparation equipment unit n°1 pho



Cuisine préparation immersion blender kitchen preparation equipment unit n°2 pho



Cuisine préparation food cutter kitchen preparation equipment unit n°1 photo de



Cuisine préparation ice maker kitchen preparation equipment unit n°1 photo de l'



Cuisine stockage vacuum sealer kitchen preparation equipment unit n°1 photo de l'



Cuisine stockage blast chiller kitchen preparation equipment unit n°1 photo de l



Cuisine stockage upright refrigerator kitchen preparation equipment unit n°1 pho



Cuisine stockage upright refrigerator 2 doors kitchen preparation equipment unit



Cuisine stockage upright freezer kitchen preparation equipment unit n°1 photo de



Cuisine stockage chest freezer kitchen preparation equipment unit n°1 photo de l



Cuisine stockage walk in fridge kitchen preparation equipment unit n°1 photo de



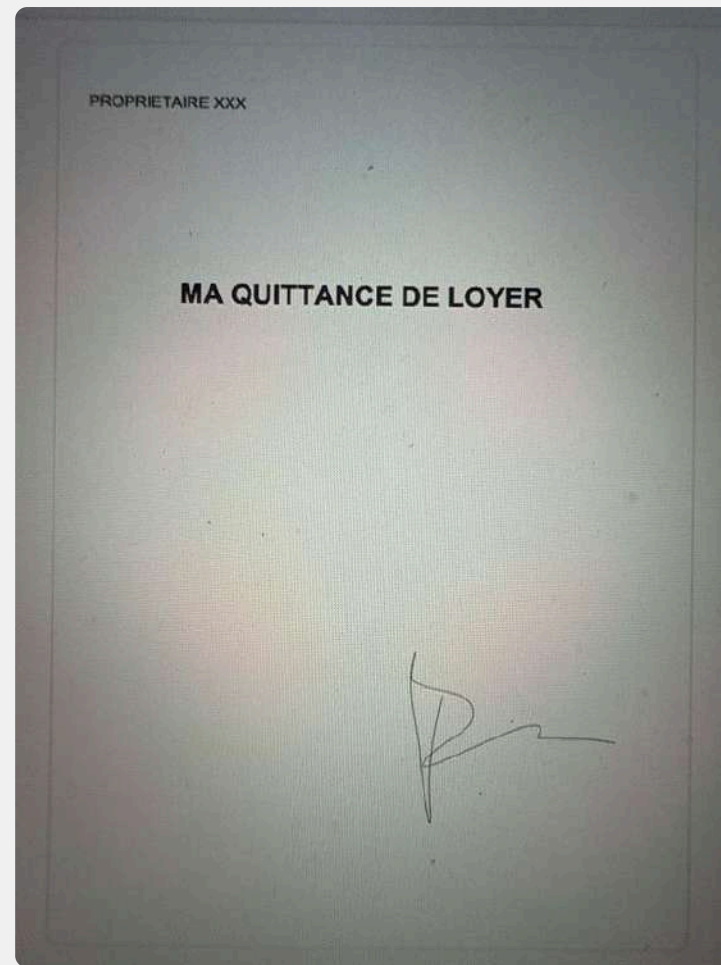
Cuisine stockage ice cream freezer kitchen preparation equipment unit n°1 photo



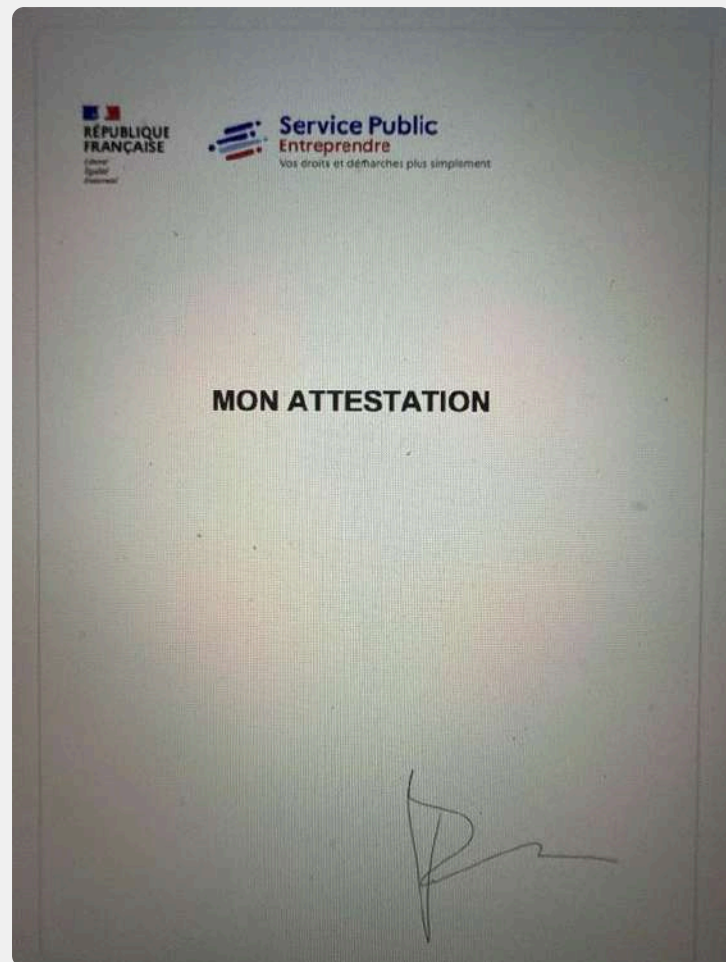
Cuisine entretien pot sink kitchen cleaning and maintenance equipment unit n°1 p



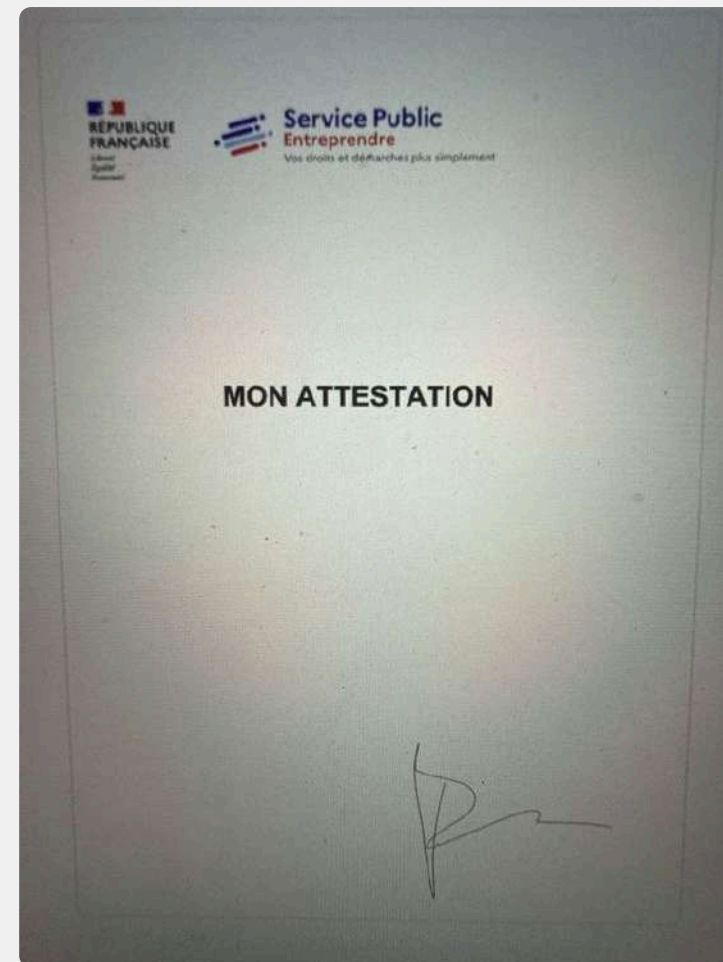
Cuisine entretien dish sink kitchen cleaning and maintenance equipment unit n°1



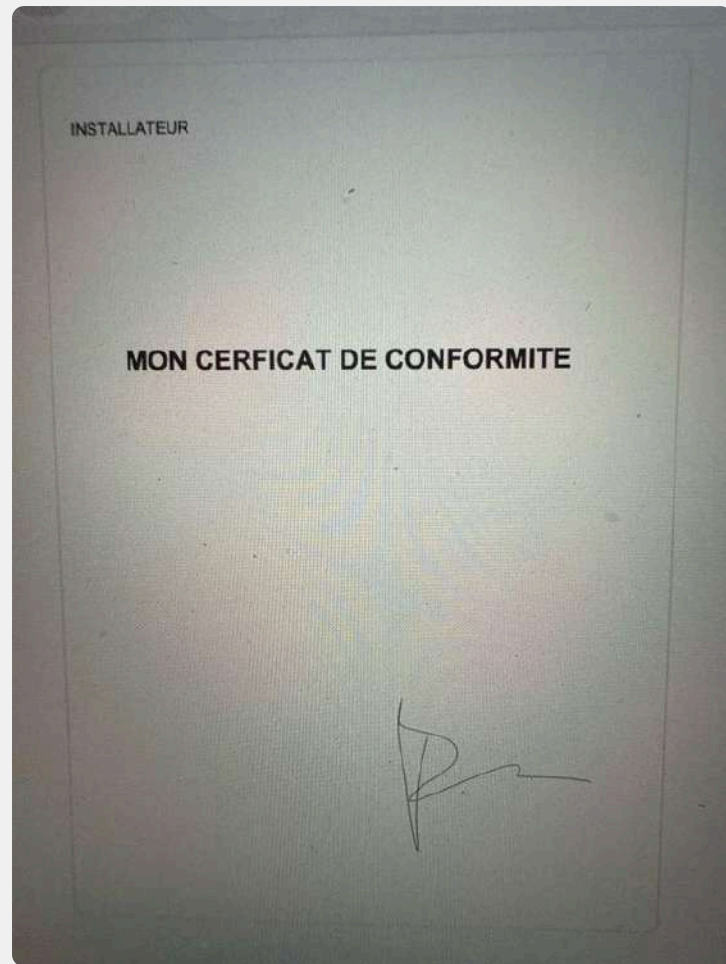
Rent last receipt file



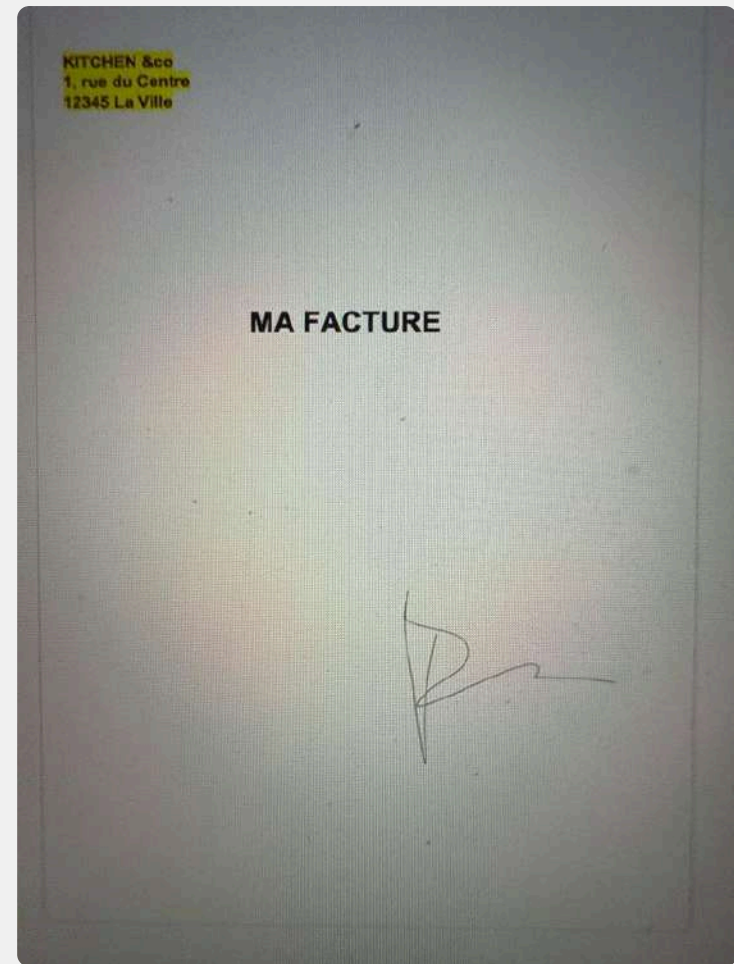
Pest control last certificat



Extinguishers certificat



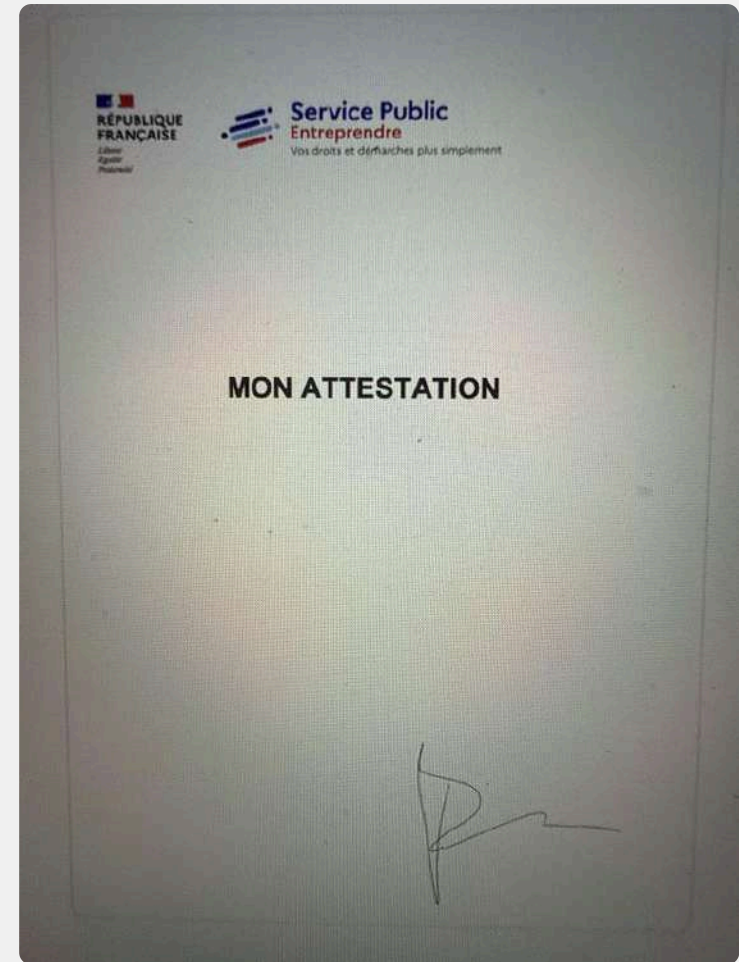
Electrical certificat



Grease trap certificat



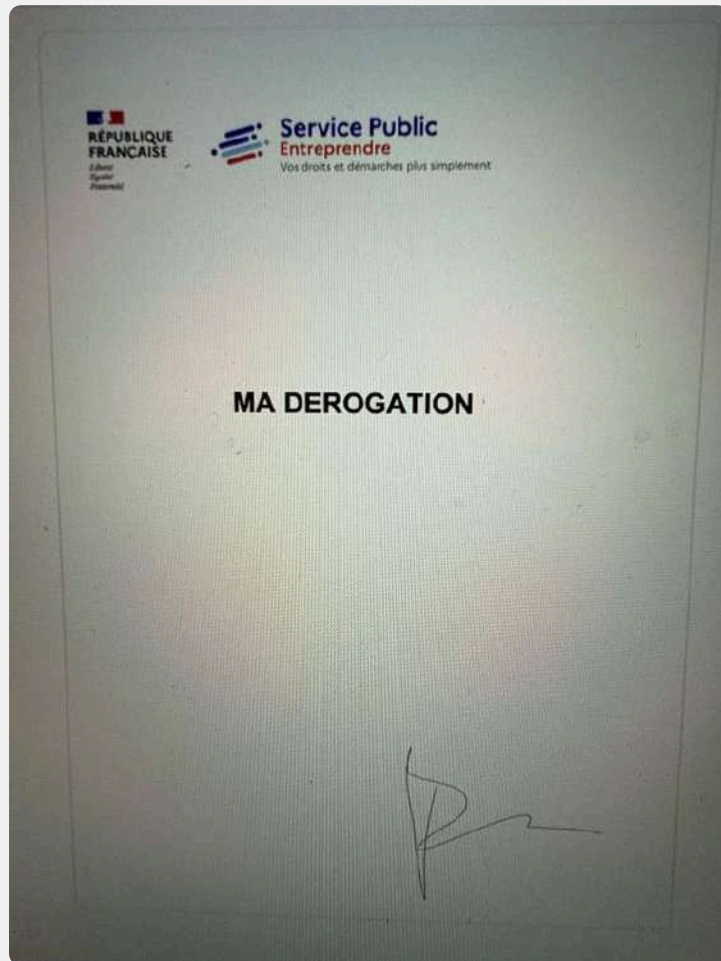
Foam soundproofing ceiling photo



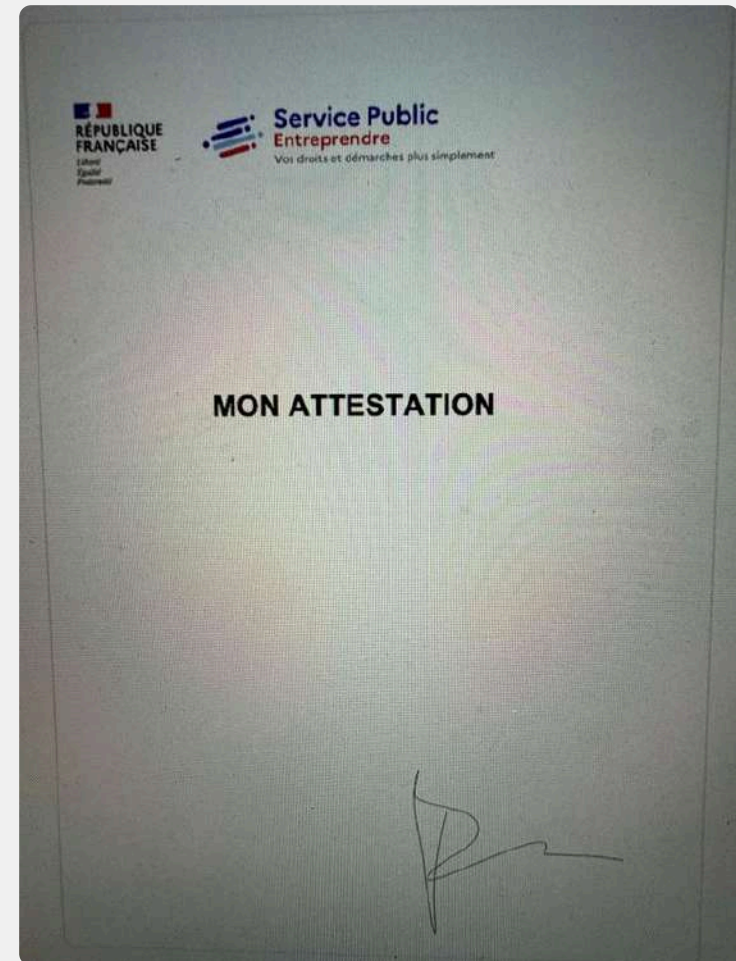
Fire resistant equipment certificat

ANNEXES — SUITE

Attestations & Autorisations



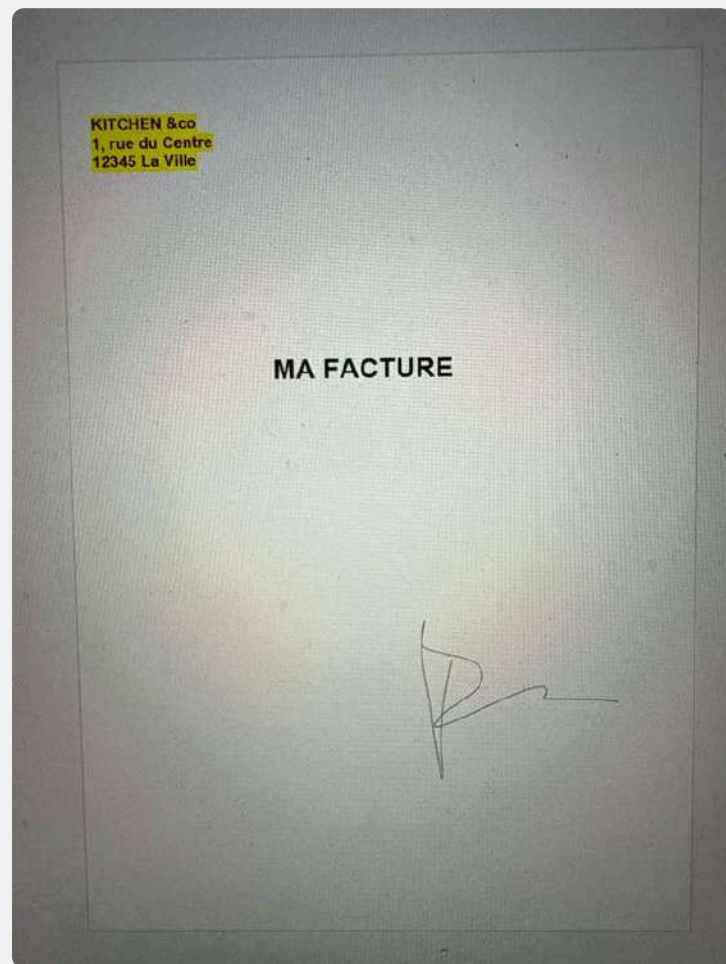
Pmr exemption doc



Terrace public domain attestation

ANNEXES — SUITE

| Factures



Cuisine cuisson hood kitchen hot equipment unit n°1 last maintenance invoice