MÉMO TITRE-RESTAURANT

MARCHÉ DES PROFESSIONNELS

Définition	→ Le titre-restaurant est une solution pour fidéliser et motiver les salariés ⁽¹⁾ dans un cadre social et fiscal avantageux ⁽²⁾ en facilitant leur restauration.		
Bénéficiaires	→ Le titre-restaurant peut être proposé aux salariés, aux stagiaires ⁽¹⁾ et aux apprentis ⁽³⁾ .		
Fonctionnement	 Le titre-restaurant peut être mis en place par tout dirigeant ayant au moins 1 salarié. Le dirigeant choisit librement : la valeur libératoire des titres-restaurant ; sa participation (entre 50 % et 60 % de la valeur libératoire des titres-restaurant) ; le format : papier avec Chèque de Table® ou dématérialisé avec Apetiz. Il octroie un titre-restaurant par repas compris dans la journée de travail et par bénéficiaire⁽¹⁾. L'utilisation des titres-restaurant est limitée à 19 € par jour travaillé⁽⁴⁾. NB. : le dirigeant a l'obligation de proposer une solution de restauration à son personnel, si ces derniers en forment le souhait (articles R.4228-22 et 23 du code du travail). 		
Traitement social et fiscal	 → Pour le dirigeant, à titre professionnel Le montant pris en charge est : exonéré de cotisations sociales⁽⁶⁾; exonéré de charges fiscales⁽⁶⁾; exonéré de charges fiscales⁽⁶⁾; exonéré de charges fiscales⁽⁶⁾; exonéré de charges fiscales⁽⁶⁾; exonérée de cotisations sociales⁽⁵⁾ et de CSG/CRDS; exonérée de cotisations sociales⁽⁵⁾ et de CSG/CRDS; exonérée d'impôts sur le revenu⁽⁹⁾, dès lors que les règles sociales et fiscales précitées sont respectées par le dirigeant. 60 % de la valeur libératoire du titre-restaurant et qu'elle ne dépasse pas 5,37 € par titre, soit 1 181,40 € par salarié et par an⁽⁷⁾; déductible de son bénéfice imposable, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur⁽⁸⁾. 		

f AVANTAGES FISCAUX DU TITRE-RESTAURANT

	Titre-restaurant
Montant brut attribué par l'entreprise	100 €
Charges patronales (hypothèse 50 %)	Exonéré
Impact (réduction) sur l'IS (33,33 %) ⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾	- 33 €
Coût réel pour l'employeur (hors prestation de services)	67 €
Montant brut attribué au bénéficiaire	100 €
Charges salariales (hypothèse 16 %)	Exonéré
CSG/CRDS (8 % ⁽¹¹⁾ sur 98,25 % ⁽¹²⁾ du versement brut)	Exonéré
Impôt sur le revenu (hypothèse d'une base IR à 14 % après abattement de 10 %)	Exonéré
Montant net d'impôt perçu par le bénéficiaire	100 €

Important : l'ensemble des informations présentées dans le tableau est donné à titre indicatif et sous réserve d'évolutions de la réglementation en vigueur au 01/01/2016. Le calcul obtenu reste une approximation. Un détail exhaustif nécessiterait l'intervention d'un comptable pour un calcul personnalisé. Les données chiffrées de ce tableau ont fait l'objet d'arrondis.

Nos offres _____

Chèque de Table[®], l'offre papier



Apetiz, l'offre dématérialisée



Nos services « plus » -

- Un accompagnement personnalisé et permanent avec :

 - un espace Internet sécurisé (www.chequedetable.com ou www.apetiz.com), pour gérer les commandes, suivre les livraisons.
- + Une commande en toute simplicité : par courrier, fax, internet ou directement auprès d'un Gestionnaire de Clientèle Professionnel.
- + Un **programme d'avantages**, Guest Club : des jeux et des offres sur www.guest-club.fr
- + Les « + » de Chèque de Table®
 - Un outil de valorisation de la politique des ressources humaines : remise des chèques en mains propres, selon la fréquence souhaitée.
 - Une démarche de développement durable : mise à disposition de chèques 100 % recyclés.
- + Les « + » d'Apetiz
 - Un fonctionnement simplifié: carte valable 3 ans et rechargeable à distance.
 - Une utilisation facilitée: fonctionnement identique à celui d'une carte de paiement classique, sur les terminaux de paiement des restaurateurs et commerçants affiliés.
 - Un paiement au centime près : possibilité de dépenser le montant de sa carte à l'euro près, en une ou plusieurs fois.



La Ligne Intertitres

Une information vous manque ? Vous avez besoin d'aide sur Chèque de Table® ou Apetiz, que ce soit d'ordre technique, juridique, etc. ? N'hésitez pas à contacter La Ligne Intertitres disponible du lundi au vendredi, de 9h00 à 17h00 au 0 820 200 006 Sprin appl (1981)

(1) Le statut de salarié est obligatoire. Le staglaire a accès aux titres-restaurant dans les mêmes conditions que les salariés de l'organisme d'accueil (art.L.124-13 du code de l'éducation). (2) Dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur. (3) Le nombre de titres-restaurant octroyés à un salarié détenteur d'un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage est calculé sur la base de ses jours de travail effectifs. Par contre, les jours de formation passés hors de l'entreprise, propres à ces types de contrats, ne donnent pas droit à l'attribution de titres-restaurant. (4) Hors dimanches et jours fériés, sauf décision contraire de l'employeur pour les salariés travaillant ces jours. Il s'agit du montant maximum fixé par le décret n° 2014-294 relatif aux conditions d'emission et de validité et à l'utilisation des titres-restaurant, paru au Journal Officiel de la République Française du 7 mars 2014. (5) Article L.131-4 du code de la sécurité sociale. (6) Droit de timbre, taxe d'apprentissage, taxe sur les salaires, participation à la formation professionnelle continue, participation à l'effort de construction. (7) Plafond 2016 calculé sur la base de 220 jours travaillés à raison d'un titre par repas compris dans la journée de travail : 5,37 ex 220 jours. (8) Pour les entreprises eligible à l'impôt pour au moins une partie de leur activité. (9) En application de l'article 81 19° du code général des impôts. (10) Hors contribution exceptionnelle et/ou sociale sur l'impôt sur les sociétés. (11) Dont 5,1 % de CSG déductible. (12) Pour les personnes relevant du régime général de la Sécurité sociale des salariés.