

Restauration, bar et événement dans une ville de 14000 habitants, dans le Tarn (81)

Annonce **C1263663** mise à jour le **26 juillet 2024**

Description de l'activité

Mise en vente d'un fonds de commerce de restauration traditionnelle, un établissement unique qui a su conquérir le cœur de nombreux clients depuis son ouverture en 2019.

Situé au cœur d'une communauté dynamique, ce restaurant est réputé pour ses plats préparés à partir de produits frais et de saison.

Caractéristiques du Restaurant :

Cuisine : Une carte et des menus élaborés avec des produits frais et de saison, mettant en valeur les saveurs locales.

- Cuisine entièrement équipée avec matériel professionnel de haute qualité.
- Salle de restaurant joliment décorée avec une capacité d'accueil de 75 couverts.
- Terrasse extérieure pour profiter des beaux jours, capacité de 75 couverts minimum.
- Bar de 8m, aménagé et équipé.

Ambiance : Un lieu festif et accueillant où des artistes locaux exposent régulièrement leurs œuvres.

Nous organisons également des événements réguliers qui animent la vie de notre établissement.

Avis et notoriété : Excellentes critiques et évaluations sur les plateformes de réservation et les réseaux sociaux.

Réputation bien établie dans la communauté locale et au-delà.

Croissance et Rentabilité :

Le chiffre d'affaires a connu une croissance exponentielle depuis notre ouverture :

- 2021 : 288 000 €
- 2023 : 594 000 €
- 2024 : prévision d'un CA supérieur à 700 000 € HT (croissance de 20 %).

Équipe : L'équipe de salariés est stable et dévouée, avec le dernier membre ayant rejoint l'équipe il y a deux ans.

Cette stabilité est un atout majeur pour la continuité et la qualité du service offert à notre clientèle.

Potentiel : Une excellente rentabilité et un potentiel de croissance continue, idéal pour un repreneur souhaitant bénéficier d'un succès déjà établi.

Prix de vente du fonds de commerce : 520 000 € HT.

Arguments chiffrés :

- Augmentation du CA de Janvier 2024 par rapport à janvier 2023 : +19 % soit 7936.26 € HT.
- Augmentation du CA de Février 2024 par rapport à février 2023 : +31 % soit 13939.9 € HT.
- Augmentation du CA de Mars 2024 par rapport à Mars 2023 : +10 % soit 5917 € TTC, etc (possibilité de communiquer sur tous les mois 2024).
- Avec une tendance moyenne de + 20 % d'augmentation en 2024, en se projetant cela représenterais un CA de 712 950,5 € HT.

Il s'agit d'un restaurant en plein expansion avec énormément de possibilité de croissance : Vente à emporter : ~ 10 % de demande journalière soit ~ 200 euros de plus par jours soit 70 000 TTC euros soit (TVA 10 %) 63 000 € HT (350 jour ouvert).

- Aménagement de l'espace : Création d'une véranda (pour l'hiver comme pour l'été), agrandissement de la terrasse, mise en place d'un bar extérieur pour l'été.
- Accentuer les évènements : Très forte demande hebdomadaire dans la commune.

Bonus Tarif Jaune et non bleu.

Augmentation des plages d'ouverture avec le dimanche lundi et mardi soir soit 4 service pour au minimum
 $4 \times 1500 \text{ €} / \text{semaine} \times 50 = 300\,000 \text{ € TTC}$ soit (TVA 20 % $4800 \times 52 = 240\,000 \text{ € HT}$).

Garder le monopole : Aucun partage de la zone de chalandise avec d'autre restaurant ayant potentiellement la même clientèle.

Potentiel de CA HT Annuel de $63\,000 + 240\,000 + 712\,950.5 = 1\,015\,950.2 \text{ HT €}$
Rémunération de 2500 à 3000 € net possible.

Entreprise de bientôt 5 ans d'existence.

Equipement neuf à l'ouverture de la société.

Uniquement de la vente sur place, et 6 jours d'activité sur 7 dont deux uniquement le midi.

Une équipe stable de plus de 2 ans pour le plus récent employé.

7 employés et 1 apprenti.

Clientèle d'entrepreneur et de cadre principalement.

80 % de la clientele du soir est féminine.

CA en constante progression de plus de 20 % par an.

Marge en constante amélioration (64 % du CA en 2023) et affluence en augmentation également.

Le commerce possède : **une licence IV, une terrasse**

Nombre de places en salle : **75**

Nombre de places en terrasse : **80**

Surface commerciale : 160 m²

Surface totale : 250 m²

Points fort :

- Cadre de travail unique, restaurant très fonctionnel.
- Déco inédite et moderne.

Loyer mensuel : 2 000 €

Éléments chiffrés (TTC) :

	2022	2023
289 000 € (TTC)	485 000 € (TTC)	594 000 € (TTC)
172 000 € (TTC)	313 000 € (TTC)	377 000 € (TTC)
47 000 € (TTC)	44 000 € (TTC)	63 000 € (TTC)
€ (TTC)	€ (TTC)	€ (TTC)
€ (TTC)	€ (TTC)	€ (TTC)
7 € (TTC)	6 € (TTC)	€ (TTC)

Logement de fonction présent : non

Informations sur la cession

Raison de la cession : Changement de région

Type de cession : fonds de commerce

Prix de cession : **570 360 €**

L'affaire
conviendrait pour : une personne seule , un couple ou des associés

Profil(s)
possible(s) : professionnel(s) , manager(s) , reconversion ou première installation
- Fonctionnement à deux associés.

Type de repreneur
recherché : - Cette affaire est idéale pour un couple. Surtout si l'un des deux peut avoir une place en cuisine, ou est du milieu, car, les anciens gérant ne sont pas de la cuisine et ont délégué la gestion à une personne non associée au business, ce qui contribue aussi à une augmentation de la masse salariale.

Localisation

Localisation : **Centre dans le Tarn, Midi-Pyrénées**

Indication sur la localisation : **ville de (10 000 à 50 000 habitants)**

Photos

