

Boucherie - charcuterie de détail en centre ville, dans le Cher (18)

Annonce **C1352643** postée le **21/avril/2026**

Description de l'activité

Cher (18) : A vendre deux fonds de commerce de boucherie, charcuterie, traiteur situés à 15 km l'un de l'autre dans le même canton.

Magasin principal (siège) : - Activité de fonds de commerce de boucherie - charcuterie - traiteur, avec solide CA 580000 €, s'appuyant sur une clientèle fidèle et diversifiée (locale, chasses, résidences secondaires).

- Revenu immédiat et leviers de progression via la partie traiteur et le snacking notamment.

Local : - En plein centre-ville, très visible, avec la possibilité de se garer facilement.

- Loyer 820 € / mois.

- Surface de 100 m² (40 m² de magasin et 60 m² de laboratoire, laverie, légumerie, etc).

Accessibilité ERP - possibilité d'acheter les murs.

Situation : - Au centre d'une zone de chalandise de plus de 5000 habitants, à proximité d'autres commerces (boulangerie, bar, tabac et du marché hebdomadaire de la commune) en résumé: bel emplacement - très belle clientèle - bilans solides).

- Prix de vente : 170 000 €.

Magasin secondaire:

- Boucherie - charcuterie - Brinon-sur-Sauldre.

- Une opportunité pour reprendre une affaire saine et immédiatement opérationnelle au cœur d'un village de Sologne.

- Boucherie - charcuterie reconnue bénéficiant d'une clientèle fidèle (chasses, résidences secondaires) et d'un chiffre d'affaires d'environ 200 000 €.

- Idéal pour un professionnel souhaitant développer son activité dans un cadre attractif.

- Emplacement stratégique au centre du village, à proximité de boulangerie et commerces multi-services.

- Local fonctionnel et bien entretenu.

- Matériel complet et prêt à l'usage.

- Loyer avantageux 595 € / mois.

- L'affaire présente un fort potentiel de croissance, notamment via des activités complémentaires : Traiteur, prestations événementielles, etc.

Prix de vente : 50 000 €.

Points fort :

- Les deux magasins sont à vendre ensemble ou séparément.

- L'ensemble s'appuie sur une seule unité de fabrication pour les deux points de vente ou le personnel qui est relativement autonome.

- Maîtrise des techniques de pasteurisation et de cuisson à base température sous vide ou non en s'appuyant sur un matériel de pointe.

- 90 % de produits maison qui sont reconnus dans la région à plus de 30 km à la ronde.

- Ces produits vont de la simple terrine à toute sorte de plats cuisinés en passant par le foie gras ou les saucissons secs.

Loyer mensuel : 820 €

Éléments chiffrés (TTC) :

	2023	2024
747 000 € (TTC)	740 000 € (TTC)	785 000 € (TTC)
438 000 € (TTC)	437 000 € (TTC)	459 000 € (TTC)
€ (TTC)	€ (TTC)	€ (TTC)
€ (TTC)	€ (TTC)	€ (TTC)
€ (TTC)	€ (TTC)	€ (TTC)
7 € (TTC)	7 € (TTC)	6 € (TTC)

Logement de fonction présent : oui

Informations sur la cession

Raison de la cession : **Départ en retraite**

Type de cession : **fonds de commerce , murs à vendre si souhaités**

Prix de cession : **220 000 €** (hors prix de l'immobilier)

Prix de l'immobilier seul : **150 000 €**

Description de l'immobilier : **Maison de ville de 100 M2 au sol sur trois niveaux avec dependances comprenant une partie du laboratoire, 2 grands garages et terrain de 500 M2, sous sol sur toute la surface, rez de chaussée ou se trouve la partie professionnelle, au premier étage, logement avec 4 chambres et grenier aménageable. Bâtiment de 1970**

L'affaire conviendrait pour **un couple ou des associés** :

Profil(s) possible(s) : **professionel(s)**

Localisation

Localisation : **Nord dans le Cher, Centre**

Indication sur la localisation : **ville de (2 000 à 10 000 habitants)**

Photos

