

Restaurant gastronomique sur un emplacement N°1, proche de La Roche-sur-Yon (85000)

Annonce **C1358074** postée le **28/mai/2026**

Description de l'activité

Vendée (85) : A vendre le fonds de commerce d'un restaurant gastronomique très bien situé en plein cœur du bocage vendéen, entre La Roche-sur-Yon et Cholet, à proximité du Puy du Fou.

Cet établissement propose de faire découvrir à sa clientèle une cuisine authentique et sincère bien enracinée dans le terroir français et profondément ancrée dans le territoire vendéen.

Deux salles de restaurant entièrement rénovées créent une ambiance particulièrement agréable avec un mobilier cossu de qualité : Tables avec plateaux en chêne massif suffisamment espacées, favorisant l'intimité et la confidentialité ainsi que des nouveaux fauteuils en velours confortables. Salles climatisées donnant sur une très belle cuisine ouverte très bien équipée. L'envers du décor fournit 6300 couverts annuels.

Il n'exploite pas le plein potentiel de l'établissement qui permet d'accueillir 35 places au rez-de-chaussée. Il se limite à 25 couverts par service pour favoriser le confort des clients. A noter qu'il existe également un étage de près de 100 m2 qui pourrait, après quelques travaux, accueillir une vingtaine de couverts supplémentaires.

Jours d'ouverture de l'établissement :

- Mardi soir de 19h30 à 21h,
- Mercredi midi de 12h15 à 13h30,
- Jeudi au samedi de 12h15 à 13h30 le midi et de 19h30 à 21h le soir.

Ticket moyen : 75 €.

Effet saisonnier :

- L'établissement bénéficie de la saison d'ouverture du Puy du Fou d'avril au 1er novembre ainsi que pendant les vacances de Noël.

Nombre de places en salle : **35**

Surface commerciale : 100 m²

Surface totale : 225 m²

Affaire saisonnière : oui

Points fort :

- Etablissement connu et reconnu sur sa zone de chalandise de 20 Kms autour de l'établissement.
- Etablissement très apprécié de la clientèle pour le cadre, la qualité de l'accueil, du service, de la cuisine gastronomique de haute qualité faite maison avec des produits frais et locaux, et une très belle carte des vins.
- Clientèle fidèle d'habitues qui aiment se faire plaisir.
- Pas de concurrence directe sur leur zone de chalandise.
- Ticket moyen élevé de 75 €, midi et soir.
- Importance de la saison liée à l'ouverture du Puy du Fou, ouvert de début avril à fin octobre ainsi que pendant les vacances de Noël.
- Potentiel de développement au niveau de l'augmentation du nombre de couverts qui pourrait passer de 25 actuellement à 55 en optimisant l'espace du rez-de-chaussée et en utilisant celui de l'étage, moyennant quelques travaux.

Loyer annuel :

14 000 €

Éléments chiffrés (HT) :

CA en 2025	394 000 €
Marge brute en 2025	276 000 €
EBE en 2025	76 000 €
Res. exploit. en 2025	65 000 €
Res. net en 2025	61 000 €
Nb pers. en 2025	4

Logement de fonction présent : non

Informations sur la cession

Raison de la cession :	Changement d'activité
Type de cession :	fonds de commerce
Prix de cession :	226 000 €
Apport personnel nécessaire :	70 000 €
L'affaire conviendrait pour :	une personne seule , un couple ou des associés
Profil(s) possible(s) :	professionnel(s)
Type de repreneur recherché :	Vu le niveau de qualité de la cuisine proposée aux clients, il est important que le repreneur soit un chef de bon niveau.

Localisation

Localisation : **Pays-de-la-Loire**

Indication sur la localisation : **ville de (50 000 à 100 000 habitants)**

Photos

