

Restaurant 70 couverts avec terrasse, Bresles (60510)

Annonce **C1368195** postée le **28/août/2026**

Description de l'activité

En plein centre-ville de Bresles, découvrez une affaire de restauration prête à poursuivre son histoire, bénéficiant d'un emplacement d'angle stratégique, d'une belle visibilité et d'un environnement commerçant. Ici, il ne s'agit pas de créer un restaurant de zéro, de prévoir des mois de travaux ou de constituer toute une équipe : l'établissement a été entièrement refait à neuf, aménagé et équipé à neuf. L'outil de travail est en place, l'activité existe, l'équipe est constituée et la clientèle est déjà installée. La situation en cœur de ville constitue un véritable atout au quotidien. L'établissement se trouve au sein du centre de Bresles, avec des possibilités de stationnement à proximité, facilitant l'accès aussi bien pour la clientèle du restaurant que pour celle venant simplement récupérer une commande à emporter. Sur une superficie totale d'environ 240m², l'établissement a été organisé autour de deux activités complémentaires : la restauration sur place et la vente à emporter. La partie restaurant propose un cadre accueillant et soigné pouvant recevoir environ 70 couverts en salle. Les espaces ont été pensés pour conserver une ambiance conviviale tout en permettant une exploitation professionnelle et fluide lors des services. Une cave voûtée aménagée d'environ 20 places supplémentaires apporte un vrai caractère à l'établissement. Cet espace peut notamment permettre d'accueillir des groupes, des repas de famille, des événements privés ou professionnels et représente une possibilité supplémentaire de développer le chiffre d'affaires sans modifier la structure du restaurant. À l'extérieur, une terrasse d'environ 20 places complète l'ensemble. Un vrai plus aux beaux jours, d'autant plus appréciable pour un établissement implanté directement en centre-ville. La cuisine professionnelle est elle aussi équipée à neuf et conçue pour répondre au rythme d'une activité déjà établie. Les équipements, agencements et espaces de travail permettent à un repreneur de poursuivre l'exploitation sans avoir à repartir dans un programme de rénovation ou d'équipement lourd. Mais l'un des vrais intérêts de cette affaire réside dans son organisation en deux espaces commerciaux complémentaires. En parallèle du restaurant traditionnel, une partie spécifique est consacrée à la vente à emporter, permettant de servir une clientèle qui ne consomme pas nécessairement sur place. Cette activité fonctionne notamment autour des pizzas et des plats à emporter et constitue un levier particulièrement intéressant à conserver et à développer. Elle permet au futur exploitant de travailler plusieurs clientèles avec le même outil : restauration du midi, dîner, familles, groupes, clientèle locale et commandes à emporter. L'activité bénéficie déjà d'une clientèle régulière et fidélisée. L'établissement fonctionne sur les services du midi et du soir et dispose d'une organisation déjà structurée. La reprise est également facilitée par la présence d'une équipe de 8 salariés, comprenant notamment responsable de salle, chef cuisinier, cuisiniers, pizzaiolos, service et plonge. Pour un repreneur, c'est un élément important : il ne s'agit pas uniquement d'acheter du matériel et un emplacement, mais bien de reprendre un outil de travail déjà organisé avec une équipe en place. L'établissement bénéficie par ailleurs d'une activité de restauration historiquement implantée à cette adresse, ce qui lui permet de profiter d'une clientèle locale habituée à venir sur place comme à commander à emporter. L'ensemble a été refait et équipé à neuf, avec une décoration actuelle, des espaces agréables et un matériel professionnel permettant une exploitation immédiate. Il restera bien entendu au futur propriétaire la liberté d'apporter son concept, sa carte et son identité, mais il pourra le faire sans avoir à reconstruire tout l'outil de production. C'est précisément ce qui distingue cette affaire : on ne reprend pas un local vide avec un potentiel hypothétique. On reprend un établissement déjà opérationnel, avec son emplacement, son matériel, sa cuisine professionnelle, sa terrasse, ses espaces de restauration, son activité de vente à emporter, son équipe et sa clientèle. Une opportunité particulièrement intéressante pour un professionnel de la restauration souhaitant reprendre une affaire existante, pour un couple d'exploitants désirant disposer immédiatement d'un outil structuré ou pour un groupe souhaitant développer une nouvelle implantation. Une affaire clés en main au cœur de Bresles, prête à travailler dès la reprise, tout en conservant encore de belles possibilités de développement. Les informations sur les risques auxquels ce bien est exposé sont disponibles sur le site Géorisques : www.georisques.gouv.fr Prix de cession honoraires d'agence HT inclus : 472 500 € Prix de cession hors honoraires d'agence : 450 000 € Honoraires d'agence charge acquéreur : 22 500 € HT + 4 500 € TVA, soit 27 000 € TTC

Le commerce possède : **une terrasse**
Nombre de places en salle : **70**

Surface commerciale :

240 m²

Surface totale : 240 m²

La société est affiliée à un réseau

Éléments chiffrés :

EBE	69 000 €
Nb pers.	8

Informations sur la cession

Type de cession : fonds de commerce
Prix de cession : **472 500 €** FAI
L'affaire conviendrait pour : un couple ou des associés
Profil(s) possible(s) : professionnel(s)

Localisation

Localisation : **Bresles (60510), ,**

Nombre d'habitants* à Bresles : **4 286 (sos villages)**

Photos



https://www.placedescommerces.com/dynimages/photos_annonces/1368195/31.jpg