

Boulangerie-pâtisserie artisanale près de Vizille (38220)

Annonce **C1371529** postée le **24/septembre/2026**

Description de l'activité

Vizille (38220) : A vendre boulangerie-pâtisserie artisanale avec deux points de vente et laboratoire spacieux.

Située au coeur d'un secteur dynamique à proximité de Vizille, cette affaire bénéficie d'une bonne réputation locale.

L'établissement propose des produits de grande qualité entièrement faits maison, reconnus par une fidèle clientèle et relayés par une belle vitrine sur les réseaux sociaux.

Une structure performante répartie sur deux adresses :

Boulangerie principale (180 m2) : un espace complet comprenant un magasin accueillant, un fournil spacieux équipé d'un four Fringand électrique à 3 étages (2 bouches), datant de 2021, un laboratoire de pâtisserie fonctionnel ainsi qu'un garage.

Second point de vente/ dépôt de pain (130 m2) : situé à seulement 1,5 km, ce second local fait office de dépôt de pain dynamique.

Il ne dispose pas d'outil de production sur place, mais intègre un four à soles électrique Pavallier (4 étages) neuf, qui n'a encore jamais été utilisé.

Mobilité : un véhicule de tournée/ service est inclus directement dans la vente du fonds de commerce.

Des indicateurs financiers solides et en croissance :

Chiffre d'affaires en progression : en route pour atteindre les 600 000 € HT sur l'exercice 2026, après environ 562 000 € HT réalisés l'année précédente et environ 542 000 € HT en N-1.

Volume d'activité : environ 400 quintaux de farine consommés par an.

Rentabilité : EBE reconstitué attractif de plus de 132 000 €.

Possibilité d'achat des murs : les murs des deux locaux peuvent également faire l'objet d'une acquisition.

Organisation et qualité de vie :

L'équipe en place est structurée et autonome.

Elle est composée de 2 gérants, 1 pâtissier, 1 boulanger, 1 boulanger viennois, 3 vendeuses à mi-temps et 2 livreurs (2 h/jour).

L'établissement est fermé le lundi et bénéficie de 5 semaines de congés annuels : 1 semaine en février, 1 semaine en mai et 3 semaines en août.

Les atouts qui font la différence :

Double implantation : un local de production principal et un second point de vente stratégique situé à proximité.

Matériel récent et de qualité : four Fringand récent et four Pavallier neuf, jamais utilisé.

Labellisation et savoir-faire : fabrication 100 % maison.

Potentiel patrimonial : les murs des deux biens sont également disponibles à l'achat.

Nombre de quintaux de farine /an : **400**

Surface commerciale : 180 m²

Surface totale : 180 m²

La société est affiliée à un réseau

Éléments chiffrés (HT) :

CA en 2026	600 000 €
Nb pers. en 2026	10

Informations sur la cession

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

Prix de cession : **379 400 €** (prix de l'immobilier inclus)

Localisation

Localisation : **à proximité de Vizille (38220), Isère, Auvergne-Rhône-Alpes**

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

Photos

Il n'y a pas de photos pour cette annonce.