Image not found
https://www.placedescommerces.com/bundles/frontend/retif/default/images
Place des Commerces

Restauration événementielle grand débit en Ile-de-France

Annonce **C1377242** postée le **02/novembre/2026**

Description de l'activité

Ile-de-France : A vendre un fonds de commerce de restauration rapide événementielle mobile, implanté sur les plus grands événements de France (festivals de musique majeurs, circuits automobiles mythiques, rassemblements de dizaines de milliers de personnes).

Une affaire « clés en main » et rodée à 100 %, où aucune place n'est laissée au hasard. Il ne reste plus qu' intégrer les process, les appliquer et y ajouter une touche personnelle.

L'activité en quelques points clés :

- Un concept gros débit (pas un foodtruck) : Stand éphémère de grande capacité opérant sur toute la France et la Belgique, conçu spécifiquement pour les flux massifs.
- Emplacements premiums & accès sélectif : L'accès à ces événements majeurs est très restreint. L'historique d'exploitation et la qualité reconnue de nos prestations nous permettent de bénéficier d’emplacements stratégiques à très forte affluence, très difficiles d'accès pour un nouvel entrant.
- Capacité de service exceptionnelle : Une organisation logistique et des process d'assemblage / encaissement rodés pour sortir jusqu'à 2 500 plats par service lors des pics d'affluence. Un débit fluide, ultra-rapide et sans temps mort.
- 6 mois de travail, 6 mois de liberté : l'activité s'exerce d'avril à septembre par choix de confort de vie, offrant un ratio temps / rentabilité introuvable dans la restauration traditionnelle et facilement extensible sur la saison hivernale (marchés de noël, salons, conventions).
- Affluence naturelle & zéro budget pub : Aucune prospection ni dépense publicitaire. L'ancrage historique et la réputation sur le circuit garantissent un flux continu et massif de clients. Le public est déjà là, prêt à consommer.

Stand « clés en main » & ingénierie logistique :

Matériel professionnel complet, entretenu et immédiatement opérationnel :
- Structure & sécurité : stand d'accueil et structures renforcées de grande capacité (aux normes sécurité / accueil du public).
- Modularité & mobilité : 100 % du matériel est monté sur roulettes pour un montage, un démontage et un agencement ultra-faciles. Le stand s'adapte à des équipes de 4 à 15 personnes selon la taille de l'événement.
- Équipement CHR de cuisson : Matériel professionnel performant, friteuses gros débit et maintien au chaud grand volume.
- Chaîne du froid intégrale : Logistique de stockage dimensionnée pour les gros volumes, intégrant une solution de maintien au froid pour transporter la marchandise restante d’un événement à l'autre sans perte.

Un accompagnement sur-mesure & des outils de pilotage unique :
Pour garantir une transition en douceur et un succès dès la 1ère saison, sont transmis :
- Réseau & équipes : Carnet d'adresses conséquent et contacts d'extras habitués du stand.

Historique de gestion détaillé par événement :
- Historique des commandes pour un pilotage précis des achats dès le premier jour.
- Planning & ratios RH (nombre de salariés et plages horaires) pour ajuster la masse salariale au plus juste.
- Contacts clés sur place et très bonnes relations établies avec les organisateurs.
- Filière approvisionnement : mise en relation avec notre fournisseur national privilégié (mercuriale négociée, suivi des commandes, livraisons directes sur site).
- Prise en main : période de transmission des process logistiques proposée lors de la remise du matériel avec accompagnement sur place.

Tout profil d’acheteur bienvenu, qu'il soit issu de la restauration ou en reconversion, à condition d'être motivé et prêt à s'investir.

Performance financière exceptionnelle :
- Taux de marge brute : 79 %.
- Modèle économique ultra-sain : Zéro loyer commercial fixe, masse salariale ajustée sur-mesure au coup par coup.
- Gros potentiel de croissance : Activité concentrée sur 6 mois sur des événements de 15 000 à 100 000 personnes / jour, facilement extensible sur la saison hivernale (marchés de noël, salons, conventions).
- Bilan : Structure financière très saine, EBE et rentabilité nette exceptionnels.

Une opportunité à exploiter partout en France pour un restaurateur ou entrepreneur en quête d'une affaire à haute rentabilité.

Les loyers commerciaux étouffants, les charges fixes à l'année et la masse salariale permanente.

Dossier complet (bilans, analyses financières, inventaire) transmis après premier contact qualifié.

Composition du fonds : Incorporel (enseigne, recettes, savoir-faire, réseau) et matériel d'exploitation complet (véhicules inclus).

Affaire saisonnière en été.

Points fort :
Points forts du fonds de commerce :

- Positionnement historique & premium : Accès garanti à des emplacements stratégiques sur les plus grands festivals et circuits (forte barrière à l'entrée).
- Belle rentabilité : Taux de marge brute de 79 % et EBE très élevé.
- Modèle économique sans charges fixes : Zéro loyer commercial à l'année et masse salariale ajustable au coup par coup.
- Capacité gros débit rodée : Logistique et process optimisés pour servir jusqu'à 2 500 repas par service lors des pics d'affluence.
- Qualité de vie privilégiée : Chiffre d'affaires réalisé sur 6 mois d'activité (avril à septembre), laissant 6 mois de liberté par an.
- Outil de travail 100 % opérationnel & modulable : Matériel professionnel sur roulettes, adaptable pour des équipes de 4 à 15 personnes.
- Gestion zéro perte : Chaîne du froid et logistique conçues pour conserver et déplacer la marchandise entre deux événements sans gaspillage.
- Zéro budget publicitaire : Affluence naturelle et flux continu de clients garantis par l'ampleur des rassemblements.
- Accompagnement & transmission clés en main : Historiques de commandes, plannings RH, réseau d'extras et contacts organisateurs transmis pour un démarrage immédiat.
- Fort potentiel de développement : Activité facilement extensible sur la saison hivernale (marchés de Noël, salons, conventions).

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 :	**395 000 €**
L'affaire conviendrait pour :	un couple ou des associés
Profil(s) possible(s) :	professionel(s) , manager(s) , reconversion ou premiére installation
Type de repreneur recherché :	Tout profil d'acheteur bienvenu, qu'il soit issu de la restauration ou en reconversion, à condition d'être motivé et prêt à s'investir. Période de transmission des process logistiques proposée lors de la remise du matériel avec accompagnement sur place.

Localisation

Localisation : **Confidentiel, Ile-de-France**

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

Photos

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