

VENTE RESTAURANT LOIRE-ATLANTIQUE 1 300 M²

Référence : 8489

RESTAURANT - TRAITEUR - ÉVÉNEMENTIEL | FONDS DE COMMERCE À CÉDER
BEL OUTIL PROFESSIONNEL - FORTE CAPACITÉ D'ACCUEIL - MULTIPLES ACTIVITÉS POSSIBLES

À CÉDER - FONDS DE COMMERCE DE RESTAURATION AVEC FORT POTENTIEL ÉVÉNEMENTIEL

Dans un secteur géographique attractif, nous proposons à la vente un fonds de commerce de restauration bénéficiant d'un outil de travail complet, parfaitement équipé et offrant de nombreuses possibilités de développement.

L'établissement dispose d'infrastructures particulièrement adaptées à une activité de restauration, traiteur, groupes et événementiel, avec plusieurs espaces pouvant être exploités de façon complémentaire.

UN ENSEMBLE IMMOBILIER ET COMMERCIAL DE QUALITÉ

L'exploitation bénéficie notamment de :

Grande cuisine professionnelle très bien équipée, permettant la restauration sur place ainsi que la production pour une activité traiteur et événementielle.
Salle de restauration d'environ 150 places assises.
Salle de séminaire, adaptée aux réunions, formations, repas d'affaires et événements professionnels.
Seconde salle événementielle d'environ 250 places assises, avec cuisine et bar indépendants.
Cet espace offre de nombreuses possibilités : mariages, réceptions, thés dansants, soirées dîner-spectacle, concerts, repas de groupes, événements privés ou professionnels, soirées à thème, etc.
3 terrasses privatives d'environ 50 places chacune, bénéficiant de différentes ambiances et permettant une exploitation extérieure attractive aux beaux jours.
Parking privé.
Proximité immédiate d'un parking public de grande capacité, facilitant l'accueil d'une clientèle importante et de groupes.
CAPACITÉ ET POLYVALENCE

La configuration de l'établissement constitue un véritable atout pour le repreneur.

Les différents espaces permettent de développer simultanément ou alternativement plusieurs activités :

RESTAURANT | TRAITEUR | GROUPES | SÉMINAIRES | MARIAGES | RÉCEPTIONS | CONCERTS | SPECTACLES | THÉS DANSANTS | SOIRÉES À THÈME | ÉVÉNEMENTIEL

La présence d'une seconde salle disposant de sa propre cuisine et de son bar offre notamment une grande autonomie dans l'organisation d'événements et permet d'envisager un développement important de cette activité.

ÉQUIPE EN PLACE

L'établissement fonctionne actuellement avec une équipe de 6 salariés en CDI, composée de :

2 salariés en cuisine
4 salariés en salle

Une équipe déjà constituée permettant une reprise dans de bonnes conditions et une continuité d'exploitation.

HORAIRES D'EXPLOITATION ACTUELS

Établissement actuellement fermé :

Dimanche soir et lundi

Horaires actuels :

10h00 - 15h30
18h30 - 23h30

Le potentiel d'optimisation des horaires et de développement de l'activité événementielle constitue un axe de croissance intéressant pour un repreneur.

CONDITIONS LOCATIVES

Bail commercial neuf

Loyer : 6 500 Euros HT / mois

Soit 78 000 Euros HT / an, hors charges et taxes éventuelles.

POSSIBILITÉ D'ACQUISITION DES MURS

Possibilité également d'acquérir les murs de l'établissement.

LES ATOUTS

? Outil de travail complet et immédiatement exploitable
? Cuisine professionnelle parfaitement équipée
? Forte capacité d'accueil
? Environ 400 places assises en salles
? 3 terrasses privatives
? Espace événementiel indépendant de 250 places
? Cuisine et bar indépendants dans l'espace événementiel
? Activité traiteur possible
? Potentiel important sur les groupes et l'événementiel
? Équipe de 6 salariés en CDI
? Bail commercial neuf
? Parking privé + parking public grande capacité à proximité
? Possibilité d'acquisition des murs

UNE OPPORTUNITÉ À DESTINATION D'UN PROFESSIONNEL

Cette affaire s'adresse aussi bien à un restaurateur souhaitant développer son activité, qu'à un traiteur, professionnel de l'événementiel, couple de restaurateurs, investisseur ou groupe spécialisé dans la restauration et l'organisation de réceptions.

La configuration des lieux et la multiplicité des activités envisageables offrent un potentiel de développement significatif, notamment sur les activités événementielles, groupes, réceptions et traiteur.

Dossier complet sur demande.

650 400 € FAI*

Contactez-nous au **02 51 16 01 30**

