

Groupe spécialisé dans l'événementiel : réception traiteur, location de matériel, ...

Annonce V55671 mise à jour le 16/08/2023

Description générale

Fiche d'identité de la société

Forme juridique	SARL
Localisation du siège	France
Région	Confidentielle

Résumé général de l'activité

Le groupe possède différentes structures avec plusieurs implantations régionales.

Avec une image traditionnelle de terroir et de qualité, le groupe est reconnu pour mettre en avant les produits d'origine française et de culture raisonnée. Il a su développer des méthodes innovantes de cuisine et d'accompagnement.

Il est spécialisé dans les activités suivantes :

- Réception traiteur,
- Location de matériel,
- Mise à disposition de personnel,
- Boucheries et charcuteries.

Le service traiteur épaule le client dans le choix de la meilleure formule et dans la prise en charge totale ou partielle de leur réception sur tout l'hexagone :

- Cocktail dînatoire,
- Buffet,
- Repas assis,
- Barbecue,
-

L'activité de location de matériel a développé différentes prestations :

- Location de mobiliers, vaisselle, couverts, ...
- Mise à disposition du personnel qualifié, maîtres d'hôtel, serveurs, ...
- Décoration de salles,
- Animations.

Les boucheries et charcuteries proposent :

- Entrées,
- Viandes,
- Charcuteries,
- Plats cuisinés.
- Plats à emporter,
- , ...

Le groupe s'appuie sur un réel savoir-faire et a mis en place une organisation lui permettant de couvrir des évènements accueillant jusqu'à 5 000 personnes et plus.

Eléments chiffrés

Eléments chiffrés concernant la cession

En k€/année	2020	2021	2022	2023
CA			5 400	
Marge brute				
EBE				
Rés. Exp.				
Rés. Net			80	
Salariés			30	

Indications concernant les éléments chiffrés

Les équipes formées et qualifiées, sont composées de : cuisiniers, pâtissiers, bouchers, charcutiers, traiteurs, maîtres d'hôtel, chefs de rang, serveurs, plongeurs, employés, ...

Les murs d'exploitation font partie du périmètre de cession.

Positionnement concurrence

Positionnement par rapport au marché

Les clients sont très variés :

- Particuliers : mariages, anniversaires, baptêmes, fêtes familiales, ...
- Professionnels : fêtes associatives, repas d'affaires, foires, manifestations, ...
- Vignerons et monde agricole,
- Restaurateurs et hôteliers.

Points forts

- Équipe de professionnels hautement qualifiés.
- Plusieurs implantations régionales.
- Cuisine basée sur des produits de saison et régionaux.
- Accompagnement personnalisé dans l'événementiel.
- Méthodes de cuisson innovantes.
- Très forte notoriété.

Infos sur la cession

A propos de la cession de cette entreprise

Type de cession envisagée	Majoritaire
Raison principale de cession	Changement d'activité du dirigeant
Complément	Le dirigeant souhaite céder son activité pour se consacrer à d'autres projets.
Prix de cession	1 500 k€
L'immobilier n'est pas compris dans la cession.	
Prix de l'immobilier uniquement	700 k€

Profil de repreneur recherché

Profil recherché	Personne physique ou morale ou fonds d'investissement

Complément

- Une personne physique, voulant reprendre une société expérimentée et reconnue à l'échelle régionale. Elle aura le sens de l'organisation, du management, et pourra s'appuyer sur les très bons fondamentaux de l'entreprise pour la développer.
- Une société, dans le même cœur de métier, partageant les mêmes valeurs du terroir, et souhaitant renforcer son positionnement, son savoir-faire et ses équipes. Elle pourra se déployer au travers de nouvelles implantations régionales.
- Un groupe dans l'événementiel ou dans l'agroalimentaire, voulant développer une activité transversale avec un fort potentiel de développement et/ou cherchant de nouvelles parts de marché.