

Fabrication de pain de type artisanal français (sans gras ni sucre, cuit sur la pierre du four), Estrie Proche du centre de ski Owl's Head au Canada

Annonce **C1155588** postée le **26/septembre/2022**

Description de l'activité

L'opération a 4 volets:

- 1) la boulangerie artisanale française avec chambre de pousse contrôlée .
- 2) la pâtisserie et la viennoiserie (2 tonnes de beurre par an), faite avec ingrédients de base (lait, crème, œufs, sucre).
- 3) les plats cuisinés haut de gamme et plus simples comme quiches, tourtières et lasagnes, à emporter.
- 4) les sandwiches, paninis et pizza servis en restauration rapide à emporter que les clients peuvent manger sur place (6 places assises à l'intérieur et 26 places en terrasse durant la belle saison) ou emporter.

Nombre de quintaux de farine /an : **250**

Surface commerciale : 300 m²

Surface totale : 300 m²

Affaire saisonnière en été et en hiver.

Points fort :

Chiffre d'affaire bien réparti toute l'année avec 2 mois d'été très forts et 2 périodes tranquilles à la fin de l'automne et entre Pâques et la mi mai (Vacances pour le propriétaire éventuellement).

Très bien équipé (tout l'équipement de boulangerie: Four Pavailler 4 étages, pétrin Cinelli 50 kg, diviseuse et façonneuse Bongard, chambre de pousse 2 chariots et 2 frigos, laminoir 2,50 m, tout le petit matériel), également une grandes chambres froide (10 m²) et de congélation (5 m²), cuisine complète (nous étions restaurant avant la pandémie de Covid) avec four à gaz 6 ronds, 2 fours convection, 1 four Convothem, 2 machines à vide commerciales, 3 comptoir réfrigérés, 1 comptoir à crème glacée, 1 turbine à crème glacée Carpiggiani, 2 armoires congélateur de présentation pour plats cuisinés, 1 armoire de congélation de cuisine, 3 malaxeurs de différentes tailles (10 pintes, 20 pintes, 40 pintes).

Situé dans une très belle région proche de la frontière américaine du Vermont, proche de plusieurs centres de ski et de loisirs de plein air et du magnifique Lac Memphrémagog.

Loyer mensuel : 2 100 €

Éléments chiffrés (HT) :

	2020	2021
374 000 € (HT)	510 000 € (HT)	468 000 € (HT)
€ (HT)	€ (HT)	€ (HT)
15 000 € (HT)	106 000 € (HT)	113 000 € (HT)
€ (HT)	€ (HT)	€ (HT)
4 000 € (HT)	83 000 € (HT)	91 000 € (HT)
8 € (HT)	7 € (HT)	6 € (HT)

Logement de fonction présent : oui

Informations sur la cession

Raison de la cession : Départ en retraite

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

Prix de cession : **453 000 €** (hors prix de l'immobilier)

Prix de l'immobilier seul : **380 €**

Description de l'immobilier : Bâtisse assez âgée (1930) mais entièrement rénovée quant aux installations techniques (plomberie électricité, toiture) ayant pignon sur rue face au parc arboré qui est la place du village, avec un agrandissement à l'arrière de la bâtisse sur 2 étages (sous sol et RDC: le four et la chambre de pousse sont dans cette partie et le reste de l'équipement de boulangerie dans le sous sol de la partie ancienne; les 2 sont contiguës avec une marche entre les 2 qui ne pose aucun problème durant la fabrication): le toit de cet agrandissement est la très grande terrasse de l'appartement situé au 1er étage auquel on accède par un escalier extérieur et qui regarde les montagnes Appalaches et la station de ski Jay Peak aux États Unis.

Il y a une autre terrasse plus petite à l'avant de la bâtisse qui regarde le parc.

L'appartement de 100 m2 possède 2 chambres dont celle des maîtres très grande (+ ou - 20 m2) et un très grand salon salle à manger avec une cuisine bien équipée.

Présent aussi un foyer au gaz en cas de coupure de courant.

La bâtisse est orientée est - ouest et l'appartement possède de nombreuses fenêtres et baies vitrées qui le rendent très lumineux.

Le chauffage est au fuel à air pulsé dans le commerce et électrique (radiateurs Convectair) dans l'appartement.

Le commerce situé au rdc est divisé en 2 salles (l'une des 2 était le restaurant de 26 places avant la pandémie: Nous y avons placé le présentoir à crème glacée et un autre présentoir à charcuterie - fromages et des étagères d'épicerie; là se situe aussi le bar avec la machine à café Faema (nous vendons aussi pas mal de cafés); l'autre salle dans laquelle se trouve la porte d'entrée est la salle de vente principale du commerce.

L'affaire

conviendrait pour : un couple ou des associés

Profil(s) possible(s) :

professionnel(s)

Idéalement un boulanger car c'est la raison sociale de l'entreprise, le 1er poste de revenus juste devant les plats cuisinés et l'horaire le plus contraignant.

Type de repreneur recherché :

Une personne assez jeune pour avoir le temps de payer l'entreprise et de se constituer un capital de retraite.

Un couple idéalement, un s'occupant de la production l'autre de la clientèle et comptabilité (nous avons un système de comptabilité Accomba).

Localisation

Localisation : **Estrie, Québec**

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

Précision(s) sur la ville : en bord de rivière ou lac ,station de ski / sports d'hiver ,en montagne

Photos

