

Réseau de boulangeries - pâtisseriesPostée le **02/02/2026****Description générale****Fiche d'identité de la société****Forme juridique :** SASU**Ancienneté de la société :** Plus de 10 ans**Localisation du siège :** Haute-Savoie, Rhône-Alpes, France**Résumé général de l'activité**

Vente de 100% des parts sociales d'un ensemble composé de deux boulangeries - pâtisseries et de deux points chauds en station, pour un chiffre d'affaires global de plus de 2.100.000 € et un EBE de 236.000 € (non retraité).

Les boulangeries-pâtisseries principales fonctionnent à l'année et sont situées sur des axes passants, en cœur de ville. Elles assurent l'ensemble de la production pour l'ensemble des boutiques.

Les espaces de production et de stockage sont de plain-pied avec la boutique.

Les points chauds situés en station proposent une gamme élargie et adaptée avec du snacking cuit sur place.

Le personnel est stabilisé.

Libre de prêt meunier.

A propos de la cession**Type de cession envisagée :** Majoritaire**Raison principale de la cession :** Départ à la retraite**Eléments chiffrés**

En k€/année	2022	2023	2024	2025
CA	2 150	2 100	2 100	
Marge brute	1 300	1 350		
EBC	200	250	200	
Résultat exploitation	150	200		
Résultat net	150	150		
Nb. de personnes	14	14	14	

Autres chiffres

Fonds propres : 1 200 k€

Intitule_dettes : 50 k€

Trésorerie nette : 1 000 k€

Position / concurrence

Positionnement par rapport au marché

Étant donné la variété des clientèles, le positionnement est plutôt milieu de gamme pour de la production artisanale. Les prix, plutôt agressifs, en particulier pour un environnement touristique, permettent de tenir la concurrence à l'écart.

Concurrence

Pas de concurrence en station, pas de concurrence dans la livraison aux professionnels.

Points forts / faibles

Points forts

Peu de concurrence, réputation, antériorité, gestion fine.

Points faibles

Possibilité d'ouvrir d'autres boulangeries, en particulier dans les vallées, mais pas de volonté de le faire.

Complément d'information

Eléments complémentaires

Prix de cession souhaité : **1 876 k€**

Apport en fonds propres minimum pour se positionner sur le dossier : **350 k€ k€**

Compléments, spécificités

EBE ci-dessus non retraité.

Honoraires :

- Sur les parts : honoraires de 8.4% TTC, répartis à 50/50 entre cédant et acquéreur.
- Sur les murs : honoraires de 6% TTC, répartis à 50/50 entre cédant et acquéreur
- La part des honoraires à la charge de l'acquéreur est comprise dans le prix HAI indiqué.

L'ensemble immobilier avec un potentiel d'exploitation additionnel est également proposé à la vente pour un montant de 2.650.000 € HAI.

Projet d'acquisition rare avec potentiel important d'investissement immobilier.

L'ensemble de la vente est à 4.601.200 € HAI.

Profil de repreneur recherché

Personne physique ou morale

Complément sur le profil de repreneur recherché

La structure ayant 3 responsables production (boulangerie, pâtisserie et viennoiserie) + une assistante de direction, le repreneur ne sera pas forcément du métier, même si c'est un plus.