

**Traiteur événementiel premium avec nombreux contrats cadres**Postée le **24/09/2025**

## Description générale

**Fiche d'identité de la société****Forme juridique :** SAS**Ancienneté de la société :** Moins de 5 ans**Localisation du siège :** Val d'Oise, Ile-de-France, France**Résumé général de l'activité**

Traiteur premium servant une clientèle prestigieuse incluant grands comptes, institutions publiques et particuliers haut de gamme pour mariages d'exception.

Forte progression du CA continu.

Rentabilité soutenue.

**En plus**

La société possède un ou plusieurs brevets

La société possède une ou plusieurs marques déposées à l'inpi

**A propos de la cession****Type de cession envisagée :** Majoritaire**Raison principale de la cession :** Changement d'activité du dirigeant

**Compléments :** Après avoir développé durant 10 ans la société, les fondateurs se réorientent vers des projets tech pour l'un, et un départ vers un autre pays pour l'autre.

## Eléments chiffrés

En k€/année	2023	2024	2025	2026
CA	1 700	2 700	3 700	4 400
Marge brute	1 300	1 800	2 800	3 400
EBE	450	430	530	650
Résultat exploitation	380	380	410	370
Résultat net	320	300	310	340
Nb. de personnes	11	22	32	35

## Autres chiffres

Fonds propres : 1 160 k€

Intitule\_dettes : 250 k€

Trésorerie nette : 400 k€

## Position / concurrence

## Positionnement par rapport au marché

Traiteur positionné sur le haut du moyen gamme et l'entrée du haut de gamme. Positionnement permettant l'application de fortes marges et bénéficiant d'une belle notoriété. Communication sur l'aspect familial de l'entreprise. Une entreprise engagée, à taille humaine et s'adaptant aux demandes sur mesure des clients.

## Concurrence

Concurrence directe.

## Points forts / faibles

## Points forts

Marge supérieure : 17% vs 10-12% du marché.

Endettement minimal et trésorerie positive.

Management autonome et équipe structurée.

Faible turnover et équipe jeune et dynamique.

Investissements récents >500 € : infrastructure prête.

Localisation idéale sur l'ouest parisien.

Excellente maîtrise des coûts.

### Points faibles

Secteur en continuelle évolution nécessitant un gros investissement continu dans la recherche et développement de pièces culinaires.

Grande dépendance aux marchés publics.

Déficit de notoriété sur un secteur ou la notoriété fait foi.

Complément d'information
--------------------------

### Éléments complémentaires

Prix de cession souhaité : **6 000 k€**

### Compléments, spécificités

N+1 en cours de clôture à fin septembre 2025.

### Profil de repreneur recherché

Personne physique ou Personne morale ou Fonds d'investissement