

Description générale

Fiche d'identité de la société

Forme juridique : SARL

Ancienneté de la société : Plus de 10 ans

Localisation du siège : Val d'Oise, Ile-de-France, France

Résumé général de l'activité

Créée il y a plus de 15 ans par un ancien chef pâtissier d'un palace Parisien, la société s'est imposée comme un traiteur de référence, travaillant uniquement des produits frais à la manière de la bistronomie.

Proposant à une clientèle professionnelle une offre audacieuse et de qualité, l'entreprise prend en charge l'organisation de réceptions sur-mesure.

Deux offres complémentaires à destination des professionnels :

- Traiteur « d'événements » professionnels : Partenaire des rassemblements professionnels, la société accompagne ses clients dans la conception et la réalisation de tout événement. De la recherche de lieux à la promesse gastronomique en s'appuyant sur la collaboration de chefs et la scénographie, les équipes pluridisciplinaires accompagnent leurs clients tout au long de l'événement. Elles travaillent également en sous-traitance pour des salles de réception et des traiteurs.

- Les Plateaux repas : À la suite de la crise sanitaire, la société s'est diversifiée en développant une offre de service de plateaux-repas adaptée aux réunions de direction, repas d'affaires et séminaires.

En plus

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 : Départ à la retraite

Eléments chiffrés

En k€/année	2022	2023	2024	2025
CA			4 400	
Marge brute				
EBE			250	
Résultat exploitation				
Résultat net				
Nb. de personnes			26	

Position / concurrence

Positionnement par rapport au marché

Non précisé

Concurrence

Non précisé

Points forts / faibles

Points forts

Un traiteur de référence, travaillant uniquement des produits frais à la manière de la bistronomie.

Proposant à une clientèle professionnelle une offre audacieuse et de qualité, la société prend en charge l'organisation de réceptions sur-mesure.

La société a réussi à construire une marque reconnue ; cela lui permet de se distinguer auprès d'une clientèle BtoB moyen haut de gamme.

La société dispose de moyens de production complets, incluant un laboratoire aménagé pour garantir la qualité et la régularité de l'offre, ainsi qu'une flotte de 3 véhicules, permettant d'assurer l'acheminement des plats et du petit matériel nécessaire aux animations des réceptions.

Pour maîtriser ses marges, l'entreprise fait appel à des prestataires externes historiques lors des fortes périodes d'activité compte tenu de la saisonnalité du secteur.

Des axes de développements identifiés :

- Une association pour développer une clientèle haute-gamme.
- De nouveaux marchés à développer sur l'activité de sous-traitance, salles de réception, hôtels et parcs d'attraction.
- Le dirigeant a déjà pensé un nouveau projet immobilier afin d'augmenter la capacité de production ; les locaux dans leur état actuel peuvent encore absorber 50% de volumes supplémentaires.
- Dans une stratégie de croissance, l'activité de plateaux-repas pourra également se développer en synergie avec l'activité Traiteur.

Complément d'information

Eléments complémentaires

Prix de cession souhaité : Le vendeur n'a pas souhaité préciser le prix de cession.

L'immobilier est compris dans la cession.

Profil de repreneur recherché

Personne physique ou Personne morale ou Fonds d'investissement