



Restaurant très coté

Bel établissement bien entretenu

Cave de vins d'excellent niveau

Professionnel reconnu

Environnement et décoration appréciés

Personnel chevronné

Bonne rentabilité

C'est un très beau restaurant prisé de tous les Rémois. Ils aiment à s'y retrouver été comme hiver pour la finesse de ses plats et la diversité de sa carte des vins.

La cuisine, typiquement française, bien que de très haut niveau est reconnue mais le Patron refuse d'y adjoindre le décorum qui lui permettrait de gagner une (des ?) étoile(s). Cela lui permet de conserver des prix attractifs et accessibles.

Les clients, habitués ou touristes attirés par les très bonnes critiques, aiment s'attarder à déjeuner ou dîner dans un décor moderne et sympathique. Une belle terrasse, ombragée par une pergola, permet de goûter aux joies du repas en plein air, ou même de déguster un apéritif avant de passer à table dans une belle salle, très lumineuse. Le service y est attentionné et les recommandations du sommelier précieuses face à une carte des vins des plus éclectiques.

En cuisine, l'équipement permet à la brigade de travailler confortablement, en disposant de tous les espaces nécessaires, dignes du niveau de l'établissement. A l'étage, le personnel dispose de vestiaires, de réserves de stockage de matériels, et le Patron, d'un espace administratif. Au dernier niveau, un logement de fonction peut être remis en service au besoin. Enfin, le cœur de la maison, la vaste cave communicant directement avec la cuisine, enferme des flacons variés et une grande chambre froide.

Bien évidemment, il est possible de privatiser certains salons et de laisser son manteau au vestiaire, comme il se doit.

Chiffre d'Affaires HT 2024 : **entre 1 000 et 1 249 K€**

EBE retraité ou EBITDA : **entre 300 et 349 K€**      Tranche d'effectifs : **10 à 14 salariés**

Montant du loyer annuel H.T. (hors charges) : **N.S. soit 0,00 € mensuels**

Marché ou zone de chalandise : **National et international**

État du matériel et des agencements : **Excellent état**      État des locaux : **Bon état général**

**Référencé sous le n° : 132306845**

Honoraires de négociation TTC : **78 000,00 €**

TVA récupérable sur honoraires : **13 000,00 €**

**Prix fonds et murs (y.c. honoraires TTC) : 1 278 000,00 €**

*Photo non contractuelle*

Année de création de l'entreprise :

**Avant 1965**

## Restaurant présent dans tous les guides à Reims

Chiffre d'Affaires HT 2024 :	entre 1 000 et 1 249 K€
Marge brute :	entre 700 et 799 K€
Résultat d'exploitation :	entre 150 et 174 K€
EBE retraité :	entre 300 et 349 K€
Stocks au bilan :	entre 100 et 124 K€

### Quelques informations importantes :

Code NAF =	<b>5610A - Restauration traditionnelle</b>
Marché (zone de chalandise) :	<b>National et international</b>
Horaires d'ouverture :	<b>N.S.</b>
Site WEB / Type de site :	<b>oui / de type vitrine</b>
Forme de commerce / entreprise :	<b>Entreprise indépendante</b>
CA composé (à + de 15 %) de commissions :	<b>non</b> - Estimation recettes encaissées : <b>similaires au CA TTC</b>
Rémunération dirigeant(s) incluse dans le résultat :	<b>oui y compris cotisations loi Madelin éventuelles</b>
Montant au bilan des dépôts (Tabac, Presse...), crédits fournisseurs déduits :	<b>N.S.</b>
Surface dédiée à l'activité hors annexes :	environ <b>120 m<sup>2</sup></b> pour une surface globale de <b>380 m<sup>2</sup></b>
État du matériel et des agencements :	<b>Excellent état</b> État des locaux : <b>Bon état général</b>
Logement de fonction :	<b>Eventuellement</b>
Montant du loyer annuel H.T. (hors charges) :	<b>N.S. soit 0,00 € mensuels</b>
Aspect juridique de la cession :	<b>Vente murs et fonds</b>
Budget global à financer (y.c. stocks, travaux éventuels, impôts, et frais en sus) :	<b>1 495 000,00 €</b>
Estimation de l'apport minimum en fonds propres nécessaire :	<b>285 000,00 €</b>

## Prix fonds et murs (y.c. honoraires TTC) : 1 278 000,00 €