

LES DELICES DE BRENNE

SITUATION :

Entreprise reprise en 1994 après avoir été tenue 35 ans par l'ancien propriétaire.

Située en plein cœur du parc naturel régional de la Brenne à Mézières en Brenne (36290), une commune de 1200 habitants à environ 35 km à l'ouest de Châteauroux, seul charcutier traiteur dans la commune

ACTIVITE :

L'activité de l'entreprise, c'est la charcuterie artisanale, le traiteur et la boucherie (produits régionaux), deux marchés la semaine sont indispensables au chiffre d'affaire. La clientèle se constitue de clients locaux, de tourisme familial et tourisme vert.

Les périodes des fêtes, vacances et week-end activent le chiffre d'affaire et de juin à septembre, l'entreprise rentre dans une saison où elle participe à trois grandes foires locales.

DETAIL DU CHIFFRE D'AFFAIRE :

Le chiffre d'affaire se divise en quatre parties très distincte :

- 1^{ère} : la charcuterie : 40 %
- 2^{ème} : le traiteur : 25 %
- 3^{ème} : les produits régionaux et spécialités : 20 %
- 4^{ème} : la boucherie : 15 %

Le rayon traiteur reste à développer car l'entreprise ne fait que du buffet et des petits repas à prendre sur le magasin, beaucoup de demande pour les mariages et banquets associatifs. Le rayon boucherie demande également à se développer car nous ne faisons que du bœuf.

Chiffre Affaire HT :

2010 : 188 972 €

2011 : 198 180 €

2012 : 194 243 €

LOGEMENT :

Appartement 5 pièces au dessus du magasin

MATERIEL :

Magasin climatisé,

vitrine réfrigérée « gibrat » toute inox bouchonnée, vitres bombées 5 mètres de long.

Une armoire réfrigérée pour présentation des spécialités régionales en bocaux

Le tout remis à neuf il y a 5 ans.

Le laboratoire :

Il est en 2 parties, une partie charcuterie, boucherie, cuisine et une partie pâtisserie

Dans la partie charcuterie, on trouve :

1 piano 4 feux gaz

1 four frima cookin curter (5 ans) 60 fonctions ; 1 four étuvé pour jambon blanc

1 chaudière gaz 150 l

1 plonge en inox double bacs,

1 salamandre, table de travail en inox et 1 plan central en polyéthylène,
1 batteur mélangeur 50 l, 1 poussoir hydraulique, 1 hachoir 90dmh en inox
1 table (3 m) en bois
Tout le petit matériel correspondant au travail (exemple : hotte aspirante)

Dans la partie pâtisserie, on trouve :

1 table à pâtisserie avec laminoir
1 grande table de travail (2.20m)
2 frigos : 1 de 12 m3 et 1 de 7 m3 (moteur révisé et évaporateur neuf)
1 Cellule de refroidissement rapide
1 machine à mettre sous vide
1 stérilisateur TECHNA d'une capacité de 95 bocaux (nous disposons d'un agrément et d'une autorisation préfectorale pour utilisation de ce matériel,
1 chambre de congélation de 8 m3
1 lave vaisselle

Toute l'électricité du laboratoire a été remise aux normes il y a 4 ans.

Pour les deux marchés actuels, l'entreprise dispose :

1 camion frigorifique (MERCEDES VITO, 140 000 km)
1 remorque magasin double essieux (BARBRANT)

PRIX DU FOND DE COMMERCE : 100 000 €

LOYER MENSUEL : 600 €