Transmibat

Pâtisserie artisanale française & salon de thé

Annonce V92865 mise à jour le 12/10/2026

Description générale

Fiche d'identité de la société

Forme juridique	SARL
Ancienneté de la société	Plus de 10 ans
Localisation du siège	Krakow

Résumé général de l'activité

Pâtisserie artisanale française et belge, établie depuis 10 ans, bénéficiant d'une clientèle locale fidèle et d'une activité B2B développée.

Deux sites complémentaires : salon de thé idéalement situé à Rynek Podgórski et laboratoire de production autonome de 70 m² à Cracovie.

Activité diversifiée : vente directe, commandes événementielles et clientèle professionnelle (pâtisseries, cafés, restaurants, hôtels, événements).

Eléments chiffrés

Année de référence	2025
Fonds propres	10 k€
Trésorerie nette	30 k€

En k€/année	2023	2024	2025	2026
CA			400	
Marge brute				
EBE			40	
Rés. Exp.				

En k€/année	2023	2024	2025	2026
Rés. Net				
Salariés			5	

Indications concernant les éléments chiffrés

Entreprise clé en main avec équipe formée, matériel professionnel complet, véhicule et transmission du savoir-faire et des procédures.

Situation financière saine, sans endettement significatif.

EBITDA 2025 : 7,1 % du chiffre d’affaires.

Informations détaillées, comptes et éléments relatifs aux contrats et à l'organisation disponibles après premier échange avec un repreneur qualifié.

Reprise clé en main.

Plusieurs possibilités de développement restent ouvertes, notamment en B2B, événementiel et exploitation de la capacité du laboratoire.

Cession envisagée clé en main, avec accompagnement possible du repreneur et transmission du savoir-faire, des recettes, fournisseurs et procédures.

Dossier financier et informations complémentaires communiqués aux candidats sérieux après premier échange et sous réserve de confidentialité.

Positionnement concurrence

Positionnement par rapport au marché

Pâtisserie artisanale française haut de gamme, positionnée sur le segment premium à Cracovie.

L'entreprise combine vente directe en boutique/salon de thé, production artisanale, commandes événementielles et activité B2B.

Positionnement différencié par l'authenticité des recettes françaises et belges, la fabrication entièrement artisanale, la qualité des matières premières et une offre de pâtisseries et viennoiseries à forte identité.

Clientèle B2B existante : hôtels, restaurants, cafés, entreprises et événementiel.

Concurrence

Marché concurrentiel à Cracovie, avec une offre composée de pâtisseries traditionnelles polonaises, de boulangeries artisanales, de coffee shops et de quelques établissements spécialisés dans la pâtisserie française.

La concurrence est principalement locale et fragmentée.

La société se différencie par son positionnement exclusivement artisanal et franco-belge, son offre de pâtisserie fine, son activité événementielle et son portefeuille de clients B2B.

Points forts

Entreprise établie depuis 10 ans à Cracovie avec une clientèle locale et internationale fidélisée.

Marque reconnue dans son segment et excellente visibilité en ligne.

Emplacement premium sur le Rynek Podgórski, avec forte fréquentation piétonne et terrasse.

Savoir-faire artisanal français et belge difficilement reproductible à court terme.

Production intégrée avec laboratoire professionnel et équipement complet.

Double activité B2C et B2B permettant de diversifier les sources de chiffre d’affaires.

Portefeuille de clients professionnels et commandes événementielles récurrentes.

Offre différenciante : pâtisserie française, viennoiseries, macarons, entremets, pièces montées et produits événementiels.

Équipe formée et transmission du savoir-faire possible.

Activité exploitable immédiatement par un repreneur, avec procédures, recettes, fournisseurs et outils opérationnels existants.

Potentiel de développement de l’activité B2B, événementielle et de la production.

Salon de thé avec espaces de dégustation et terrasse.

Laboratoire professionnel entièrement équipé.

Savoir-faire artisanal français et belge différenciant.

Véhicule de livraison, recettes, procédures et outils inclus dans la cession.

Points faibles

Logistique entre le laboratoire de production et le point de vente nécessitant une organisation quotidienne des livraisons, avec un potentiel d'optimisation.

Capacité de production encore supérieure aux volumes actuellement exploités, laissant une marge de développement de l'activité.

Activité principalement concentrée sur Cracovie et sa région, avec un potentiel de développement géographique encore peu exploité.

Développement commercial B2B et événementiel pouvant être renforcé, notamment auprès des hôtels, restaurants, entreprises et organisateurs d’événements.

Infos sur la cession

A propos de la cession de cette entreprise

Type de cession envisagée	Majoritaire
Raison principale de cession	Changement d'activité du dirigeant
Complément	Projet personnel des propriétaires après 10 années d'exploitation.
Prix de cession	400 k€
L'immobilier n'est pas compris dans la cession.	

Profil de repreneur recherché

Profil recherché	Personne physique ou morale
Complément	Profil recherché : pâtissier, entrepreneur, professionnel de la restauration ou investisseur accompagné d'un responsable opérationnel.