

# BUSINESS PLAN SARL PATILIO

EXEMPLAIRE  
CMF CONSEIL



*Cabinet d'expertise Comptable*

**CMF Conseil & Expertise S.A.S**

Société d'expertise comptable au capital de 1000 €  
Espace Valtech – Centre Giratoire de La Redonne - Route Nationale 98  
83160 La Valette-du-Var  
Inscrite au Tableau de l'Ordre à Marseille - SIRET : 80760944100033  
[www.cmfconseil.com](http://www.cmfconseil.com) – 04.94.01.26.26



PRESENTATION DU PROJET

# ■ PRESENTATION DU PROJET

## Le projet

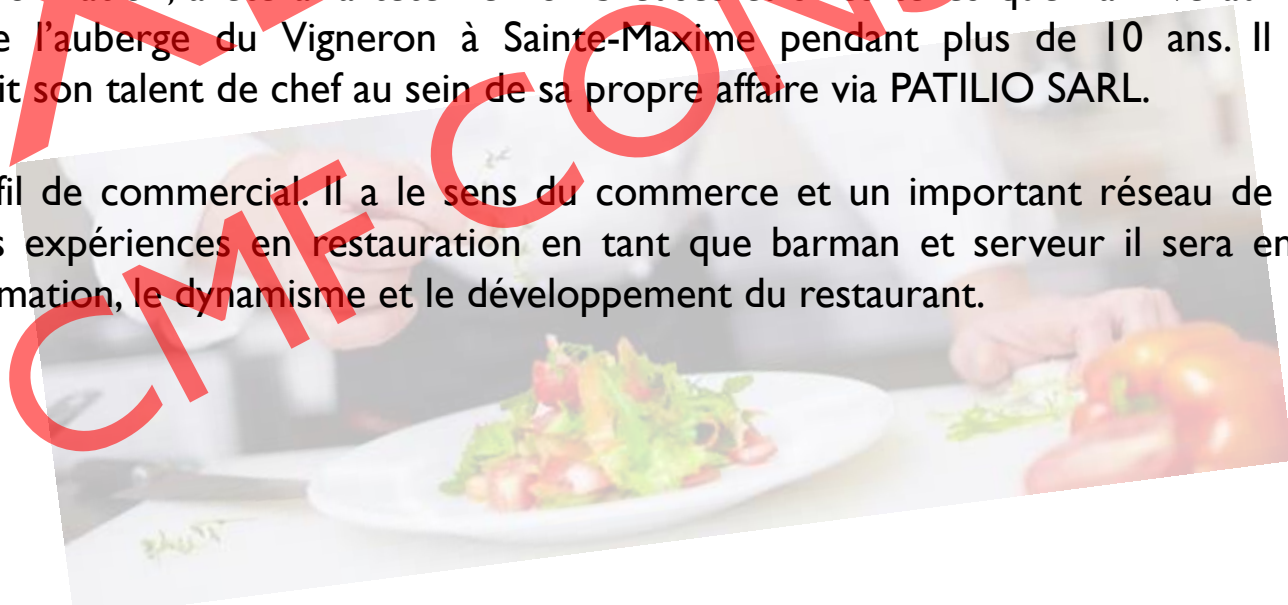
Mr Sebastien Palio et Mr Franck Patilano souhaitent reprendre le restaurant le OMEGA à la Londe :

Bistrot OMEGA  
49 Place Jean Jores  
83130 La Londe

Ce restaurant traditionnel est exploité depuis 2012 par Mme Veronica HUGOU. Elle souhaite céder le fonds de commerce et ses équipements pour 120 k€.

Mr Patilano cuisinier de formation, a été à la tête de nombreuses cuisines telles que La Rive au Lavandou durant 6 ans ou encore l'auberge du Vigneron à Sainte-Maxime pendant plus de 10 ans. Il souhaite dorénavant mettre à profit son talent de chef au sein de sa propre affaire via PATILIO SARL.

Sebastien Palio à un profil de commercial. Il a le sens du commerce et un important réseau de contacts. Grâce à ses précédentes expériences en restauration en tant que barman et serveur il sera en mesure d'assurer activement l'animation, le dynamisme et le développement du restaurant.



# ■ PRESENTATION DU PROJET

## Le concept

Le restaurant de 120 m2, totalement équipés, permet d'assurer des services de 70 couverts à l'intérieur et 30 en terrasse,

Le projet « PATILIO » reprendra la même thématique que LE OMEGA avec une carte traditionnelle et une ouverture du lundi au samedi entre 12h et 14h.

Afin de développer le chiffre d'affaires, il est prévu de réaliser deux fois par semaine des « after works » à partir de 19h. Au menu, musique d'ambiance, tapas, planches et bar à cocktail...



*Afterwork*





BUSINESS PLAN

# ■ BUSINESS PLAN

## Les hypothèses

### • STRUCUTRE JURIDIQUE

La structure juridique choisie est la SARL à l'IS. Mr Paitlio Sebastien aura le statut de Gérant majoritaire TNS.

### • PLAN DE FINANCEMENT :

Financement				
	Besoin		Financement	
Fond de commerce	105 000 €	Capital	10 000 €	
Equipements	15 000 €	Compte courant	11 200 €	
Frais	8 000 €	Emprunt	106 800 €	
Caution Bancaire	5 400 €	Var Initiative	5 400 €	
<b>Total</b>	<b>133 400</b>	<b>Total</b>	<b>133 400</b>	

Le rachat du fonds de commerce qui comprend de nombreux équipements (cf. annexe I) sera de 120 k€ (dont 15 k€ d'équipement).

Les frais d'acquisition sont évalués à 8 k€ (honoraires avocats, frais de dossiers....).

La SARL sera créée avec un capital de 10 k€ apporté à hauteur de 60 % par Sébastien et 40 % par Franck. Un complètement d'apport de 11 k€ sera réalisé via les comptes courants d'associé. Le reste du financement sera réalisé via un emprunt bancaire sur 7 ans à 1,03 % et une aide de Var initiative.

# ■ BUSINESS PLAN

## Les Hypothèses

### • ACTIVITÉ

L'élaboration du compte de résultat prévisionnel se caractérise par les données suivantes :

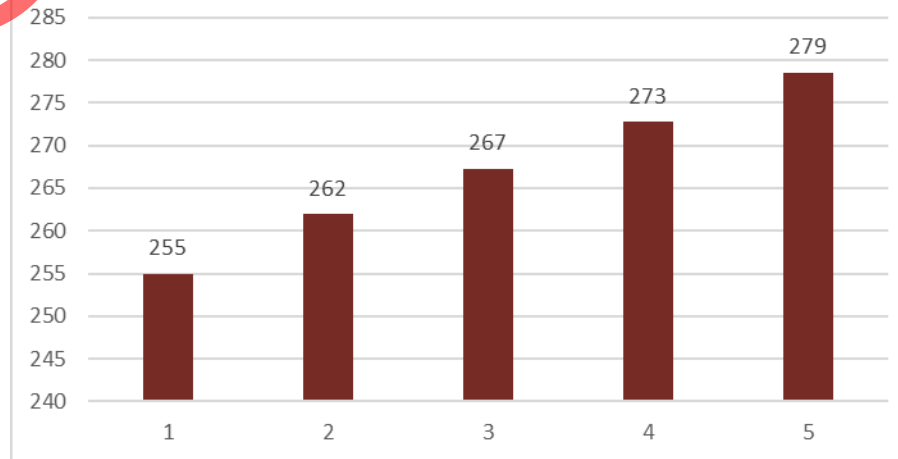
#### Hypothèses de chiffre d'affaires

En €	Prix moyen de vente	Taux de marge	Nb de couverts	Nb de jours / an	CA annuel estimé
Restauration midi	22,00 €	70%	35	250	192 500,00 €
After Works	18,00 €	85%	35	100	63 000,00 €
					<b>255 500</b>

Le chiffre d'affaires du midi et le taux de marge reprennent les bases de celui déjà réalisé par le OMEGA pour la 1<sup>re</sup> année. Du fait de la qualité de la cuisine de Franck et du dynamisme de Sébastien, il est prévu une hausse de 1% / an afin d'arriver à environ plus de 200 k€ en N+4 sur cette activité.

Au démarrage, les After Works devraient générer sur une année complète un CA de 63 k€. Cette activité devrait pouvoir générer à terme plus de 80 k€ de CA. Le taux de marge est plus important sur ce type d'évènement.

Le chiffre d'affaires total de la SARL sur les 5 années se présente ainsi :



# ■ BUSINESS PLAN

## Les Hypothèses

### • EFFECTIF

Afin d'exploiter l'établissement, il est prévu au démarrage les effectifs et rémunérations suivantes :

- Mr Franck Palitio : Chef cuisinier avec un salaire de 2 000 € net
- Mr Sebastien Palomino : Gérant avec une rémunération TNS de 2 000 € net. Sebastien bénéficie du dispositif ACRE pendant 2 ans permettant de réduire les charges sociales.
- Un serveur au SMIC du lundi au vendredi sur les heures d'ouverture (soit 20H/semaine). Il sera en extra sur les after works.

### Masse salariale

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Franck	30 000	30 150	30 301	30 453	30 605
Serveur	18 600	18 693	18 786	18 880	18 974
Sebastien	24 000	24 000	26 000	26 000	26 000
<b>Salariés</b>	<b>72 600</b>	<b>72 843</b>	<b>75 087</b>	<b>75 333</b>	<b>75 579</b>
<b>Charges sociales</b>	<b>16 560</b>	<b>22 924</b>	<b>23 921</b>	<b>23 992</b>	<b>24 044</b>
<b>Total</b>	<b>89 160</b>	<b>95 767</b>	<b>99 008</b>	<b>99 325</b>	<b>99 623</b>

# ■ BUSINESS PLAN

## Les Hypothèses

### • CHARGES EXTERNES

À partir des bilans des 3 dernières années de la SARL OMEGA (annexe 2) et en partenariat avec les différents fournisseurs, nous avons évalué les charges externes. Veuillez noter que, par prudence, les charges ont été estimées à leur tranche la plus haute (pessimiste) et que sur cette base, il est prévu une hausse annuelle comprise entre 1 et 10 % selon la nature des dépenses.

Charges externes					
	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Electricité	4 300	4 429	4 562	4 699	4 840
Eau	1 200	1 212	1 224	1 236	1 248
Carburant	700	714	728	743	758
Gaz	1 200	1 212	1 224	1 236	1 248
Produits d'entretien	3 000	3 060	3 121	3 183	3 247
Vêtement de travail	3 000	3 030	3 060	3 091	3 122
Fournitures administratives	500	505	510	515	520
<b>Fournitures consommables</b>	<b>13 900</b>	<b>14 162</b>	<b>14 429</b>	<b>14 703</b>	<b>14 983</b>
Location immobilière	15 700	15 779	15 858	15 937	16 017
Charges locatives	3 000	3 030	3 060	3 091	3 122
Loyers de Crédit bail	4 200	4 200	4 200	4 200	4 200
Entretien et réparations	600	606	612	618	624
Primes d'assurances	1 900	1 919	1 938	1 957	1 977
Documentation, séminaires	300	303	306	309	312
Honoraires comptables / juridiques	4 000	4 040	4 080	4 121	4 162
Publicité, publications	2 000	2 100	2 205	2 315	2 431
Missions, réceptions	2 000	200	202	204	206
Frais télécommunications	800	808	816	824	832
Services bancaires	1 200	1 212	1 224	1 236	1 248
<b>Services extérieurs</b>	<b>35 700</b>	<b>34 197</b>	<b>34 501</b>	<b>34 812</b>	<b>35 131</b>
<b>Total</b>	<b>49 600</b>	<b>48 359</b>	<b>48 930</b>	<b>49 515</b>	<b>50 114</b>

# ■ BUSINESS PLAN

## Compte de résultat prévisionnel

Compte tenu des hypothèses retenues, le compte de résultat afficherait un EBE d'environ 27 k€ et un résultat net après IS entre 8 et 9 %.

### Soldes intermédiaires de gestion

	Année 1	%	Année 2	%	Année 3	%	Année 4	%	Année 5	%
Chiffre d'affaires	255 000	100%	261 960	100%	267 301	100%	272 832	100%	278 560	100%
Achats consommés	91 510	36%	93 724	36%	95 461	36%	97 258	36%	99 114	36%
<b>Marge globale</b>	<b>163 490</b>	<b>64%</b>	<b>168 236</b>	<b>64%</b>	<b>171 840</b>	<b>64%</b>	<b>175 574</b>	<b>64%</b>	<b>179 446</b>	<b>64%</b>
Charges externes	45 400	18%	44 159	17%	44 730	17%	45 315	17%	45 914	16%
<b>Valeur ajoutée</b>	<b>118 090</b>	<b>46%</b>	<b>124 077</b>	<b>47%</b>	<b>127 110</b>	<b>48%</b>	<b>130 259</b>	<b>48%</b>	<b>133 532</b>	<b>48%</b>
Impôts et taxes	2 497	1%	2 501	1%	2 504	1%	2 506	1%	2 510	1%
Charges de personnel	89 160	35%	95 767	37%	99 008	37%	99 325	36%	99 623	36%
<b>Excédent brut d'exploitation</b>	<b>26 433</b>	<b>10%</b>	<b>25 809</b>	<b>10%</b>	<b>25 598</b>	<b>10%</b>	<b>28 428</b>	<b>10%</b>	<b>31 399</b>	<b>11%</b>
<b>Résultat d'exploitation</b>	<b>26 433</b>	<b>10%</b>	<b>25 809</b>	<b>10%</b>	<b>25 598</b>	<b>10%</b>	<b>28 428</b>	<b>10%</b>	<b>31 399</b>	<b>11%</b>
Charges financières	2 253	1%	1 927	1%	1 594	1%	1 257	0	910	0%
<b>Résultat financier</b>	<b>-2 253</b>	<b>-1%</b>	<b>-1 927</b>	<b>-1%</b>	<b>-1 594</b>	<b>-1%</b>	<b>-1 257</b>	<b>0%</b>	<b>-910</b>	<b>0%</b>
<b>Résultat courant</b>	<b>24 180</b>	<b>9%</b>	<b>23 882</b>	<b>9%</b>	<b>24 004</b>	<b>9%</b>	<b>27 171</b>	<b>10%</b>	<b>30 489</b>	<b>11%</b>
Impôt sur les bénéfices	3 627	1%	3 582	1%	3 601	1%	4 076	1%	4 573	2%
<b>Résultat de l'exercice</b>	<b>20 553</b>	<b>8%</b>	<b>20 300</b>	<b>8%</b>	<b>20 403</b>	<b>8%</b>	<b>23 095</b>	<b>8%</b>	<b>25 916</b>	<b>9%</b>
<b>Capacité d'autofinancement</b>	<b>20 553</b>	<b>8%</b>	<b>20 300</b>	<b>8%</b>	<b>20 403</b>	<b>8%</b>	<b>23 095</b>	<b>8%</b>	<b>25 916</b>	<b>9%</b>

# ■ BUSINESS PLAN

## Plan de trésorerie

Au regard du compte de résultat prévisionnel présenté ci -avant, le plan de trésorerie s'établit comme suit :

Etat de trésorerie	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Immobilisations	133 400				
Variation du B.F.R.	-11 709	3 600	270	663	250
Remboursements d'emprunts	13 172	13 438	13 709	13 986	4 268
<b>Total des besoins</b>	<b>134 863</b>	<b>17 038</b>	<b>13 979</b>	<b>14 649</b>	<b>4 518</b>
Apports en capital	10 000				
Apports en comptes courants	11 200				
Souscription d'emprunts & aides	112 200				
Capacité d'autofinancement	20 553	20 300	20 403	23 095	25 916
<b>Total des ressources</b>	<b>153 953</b>	<b>20 300</b>	<b>20 403</b>	<b>23 095</b>	<b>25 916</b>
Variation de trésorerie	19 090	3 262	6 424	8 446	21 398
<b>Solde de trésorerie</b>	<b>19 090</b>	<b>22 352</b>	<b>28 776</b>	<b>37 222</b>	<b>58 620</b>

La trésorerie de la société devrait être positive sur l'ensemble des exercices.



ANNEXES

EXEMPLE  
CMF CONSEIL

# ■ ANNEXES

## ANNEXE I – Inventaire OMEGA

### Salle :

- 15 tables style formica 2 personnes	+/- 300€
- 9 tables style formica 4 personnes	+/- 360€
- 68 chaises style Bistrot en bois	+/- 1000€
- 15 tables exter terrasse 2 personnes style Alu	+/- 500€
- 30 chaises exter terrasse style Alu	+/- 500€
- 1 cave à vin capacité +/- 40 bouteilles	+/- 200€
- 2 armoires vitrine froid « dessert / carafes eau »	+/- 500€
- 1 téléviseur 90 cm	+/- 100€
- 1 congélateur bahut à glace	+/- 100€
- Ensemble verres eau + vin environ 70 pièces	+/- 100€
- Ensemble fourchettes / couteaux environ 100 pièces	+/- 100€

### Bar :

- Ensemble 3 frigo Bar + plan de travail	+/- 1000€
- 1 tireuse à bière 3 becs	+/- 300€
- matériel de bar ( verres , sceau , etc. ...)	+/- 100€

### Ustensiles et platerie :

- 10 bacs Gastro dimensions diverses + couvercles	+/- 200€
- 25 planchas Bois diverses dimensions	+/- 50€
- 25 poêlons en fer diverses dimensions	+/- 100€
- 35 poêlons à moules	+/- 350€
- Diverses assiettes environ 120 pièces dépareillées	+/- 250€
- 8 petits paniers à frites inox	+/- 30€
- 7 plateaux à Pizzas Blanc	+/- 30€

# ■ ANNEXES

## ANNEXE I – Inventaire OMEGA

### Cuisine :

- 1 Piano 4 feux gaz + four Gaz	+/- 800€
- 1 table inox	+/- 200€
- 1 Plancha + grill	+/- 400€
- 1 meuble chauffe assiette + table chaude	+/- 300€
- 1 friteuse 2 bacs Pro + 1 friteuse Cosy Life	+/- 200€
- 1 congel armoire + congel « glaces »	+/- 200€
- 1 armoire froid 2 portes – 1 tiroir	+/- 300€
- 1 frigo 2 portes « chambre froide » env 2000 l	+/- 1000€
- 1 saladette inox	+/- 150€
- 1 bac évier inox + lave main inox	+/- 200€
- 1 plonge inox 2 bacs + égouttoir	+/- 300€
- 1 lave-vaisselle marque Metro	+/- 1000€
- 1 machine « sous vide »	+/- 200€
- 1 robot « Kitchenet »	+/- 100€
- 1 frigo Top à dessert	+/- 100€
- 2 charriots inox	+/- 200€
- 1 hachoir à viande	+/- 80€
- 1 Hotte aspirante inox env 3m	+/- 1000€

**TOTAL +/- 15 000 €**

# ■ ANNEXES

## ANNEXE 2 – OMEGA SARL

Les comptes annuels de la SARL OMEGA sont disponibles par email : [seb.patilio2032@sfr.fr](mailto:seb.patilio2032@sfr.fr)

EXEMPLE  
CMF CONSEIL