



YOLO Pizza

CESSION D'UNE SOCIÉTÉ CLÉ EN MAIN

49 000 €

100 % des titres de la SAS UNIONE, exploitant
YOLO Pizza dans la Nièvre

L'OPPORTUNITÉ

Reprenez une société déjà installée, sans repartir de zéro.

Un chiffre d'affaires établi, une clientèle fidèle, trois excellents emplacements et un outil de production complet.

Cession de 100 % des titres

La SAS UNIONE, société exploitant YOLO Pizza, avec l'intégralité de son activité et de ses équipements.



DEPUIS 2021

Une marque reconnue dans la Nièvre

YOLO Pizza fabrique des pizzas artisanales de qualité, proposées **24h/24 et 7j/7** grâce à ses distributeurs automatiques.

Une identité forte, des recettes originales, un positionnement qualitatif et une véritable notoriété locale : une clientèle fidélisée et une activité **immédiatement exploitable**.

Pizza artisanale 24h/24



La carte : 15 recettes signatures



Bourguiboeuf

Crème fraîche, viande hachée, beurre d'escargots



Tartiflette Rocket

Tomate, fromage à tartiflette, jambon, lardons, oignons frits



Bleu de Ouf

Tomate, bleu d'Auvergne, jambon cru, lardons



Tout Shuss

Crème, pomme de terre, jambon, fromage à raclette



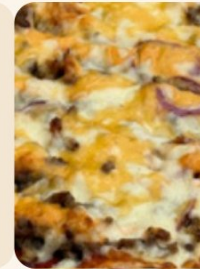
Yala Pizza Kebab

Crème fraîche, sauce kebab, poulet, tomates, oignons



Spider Cochon

Crème fraîche, jambon à la coupe, champignons, ail, lardons fumés, oignons rouges



Burger de l'espace

Tomate, bœuf haché, sauce secrète, oignons, cheddar



Ma Poupoule

Crème et concombre, poulet mariné, sauce Poulette, oignons rouges et frits



Ch'tite Cochonne

Crème fraîche, lardons, oignons frits, oignons, sauce tartare

La carte : 15 recettes signatures



Pinsa Margherita

Tomate, crème de mozzarella, sauce au basilic, huile d'olive



Cannibale

Tomate, bœuf haché, filet de poulet, crème, oignons rouges, sauce barbecue



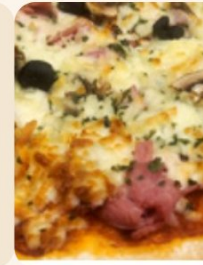
Biquette

Tomate, miel, herbes de Provence, chèvre, huile d'olive



SpicYolo

Tomate, sauce spicy, chorizo, poivrons tricolores, persil



Reine Nivernaise

Tomate, champignons, olives noires, jambon cuit à l'os, persil



Cheeeez

Crème fraîche, gorgonzola, emmental, bleu d'Auvergne, sauce basilic



Et chaque mois, une pizza du mois

Élaborée avec des ingrédients de saison et des producteurs locaux. Côté desserts : galette des Rois en janvier, tartes aux pommes le reste de l'année.

Une activité installée et en progression

157 614 €

TTC de chiffre d'affaires en 2025, réalisés sur les trois distributeurs cédés

3

distributeurs en parfait état de fonctionnement, sur les meilleurs emplacements du réseau

106 029 €

TTC de janvier à août 2026, légèrement au-dessus de la même période en 2025

8 000

clients actifs, habitués à consommer 24h/24 et 7j/7

Trois emplacements éprouvés



Decize 58300



Saint-Benin-d'Azy 58270



La Machine 58260

Une **clientèle locale très fidèle et attachée à la marque YOLO**, des loyers particulièrement faibles et une excellente visibilité.



3 DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

Des machines prêtes à poursuivre leur exploitation

Trois machines opérationnelles et parfaitement entretenues.

Investissements réalisés en septembre 2026

- ✓ Climatisation installée à Saint-Benin-d'Azy
- ✓ Réfection des enduits à la chaux et de la casquette à Decize
- ✓ Poteaux de protection installés à Decize



UN ÉQUIPEMENT DE RÉFÉRENCE

Adial, leader mondial du distributeur de pizzas Made in France

Les trois distributeurs YOLO Pizza sont des machines Adial. Installée à Lisieux, en Normandie, depuis 2002, l'entreprise conçoit, fabrique et entretient elle-même ses distributeurs sur un site de 6 000 m². Pionnière du secteur avec le premier Pizzadoor en 2003, elle réalise **32 millions d'euros de chiffre d'affaires** et revendique la place de leader mondial, en machines en activité comme en pizzas servies. Ses 150 collaborateurs et sa R&D font évoluer les machines en continu : maintenance à distance, paiement sans contact, vente en ligne et prévision des ventes par IA.

32 M€

de chiffre d'affaires

3 200+

distributeurs
produits

60 000 €

TTC, une
machine neuve

180 000 €

TTC, valeur à neuf
des 3 machines
cédées

INCLUS DANS LA CESSION

Un laboratoire de 100 m² et un véhicule frigorifique

Situé à La Machine, entièrement aménagé pour la fabrication des pizzas, avec un **contrôle sanitaire favorable début 2026** par les services compétents de Nevers.

- Chambre froide avec groupe frigorifique neuf
- Deux grands congélateurs coffres neufs
- Table réfrigérée avec saladette neuve
- Deux tables de travail en inox
- Étagères et échelles de stockage en inox
- 25 caisses de transport isothermes
- Boîtes et matériels de transport
- Station de désinfection
- Ensemble des équipements nécessaires à l'exploitation

Véhicule frigorifique inclus : un Renault Kangoo pour les approvisionnements et les livraisons des distributeurs.



Renault Kangoo frigorifique

UN SAVOIR-FAIRE DÉJÀ EN PLACE

Fabrication et livraisons confiées à un prestataire

Depuis août 2025, un prestataire indépendant assure la fabrication des pizzas, le remplissage des distributeurs, l'approvisionnement, l'entretien et les dépannages. **Le contrat, à durée indéterminée, peut être poursuivi après la reprise** ou servir à transmettre le savoir-faire au repreneur, sans phase d'apprentissage à vide.

1 € / pizza

préparée et livrée, 0,50 € si livraison seule

250 € / mois

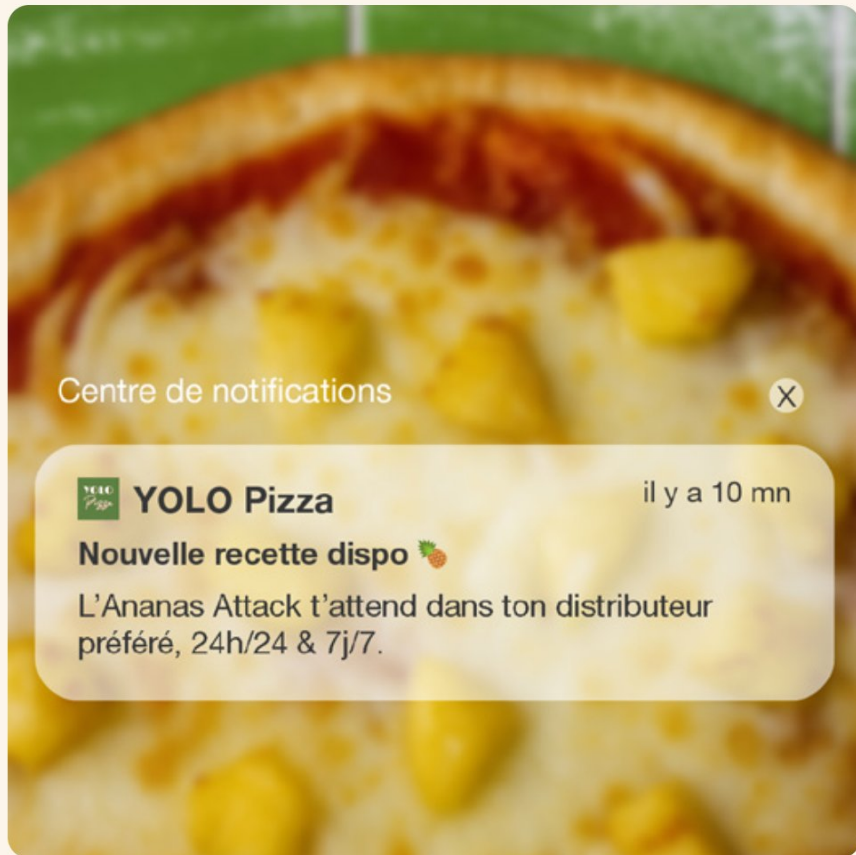
forfait entretien des distributeurs et kiosques

2 mois

de préavis de résiliation, pour chacune des parties

Coût essentiellement variable, indexé sur les ventes. S'y ajoutent un forfait approvisionnement de 50 € par semaine et 20 € par dépannage rapide. Contrat communiqué sur demande.





UN OUTIL COMMERCIAL BÂTI EN CINQ ANS

Une marque reconnue et 8 000 clients actifs

La marque YOLO Pizza et son identité visuelle distinctive

Une base de 8 000 clients actifs

Le site yolopizza.co, les réseaux sociaux et la présence digitale

Des recettes éprouvées et un savoir-faire établi

Une notoriété locale construite depuis 2021

Vente en ligne sur l'application, avec notifications push, disponible dès novembre 2026

ILS EN REDEMANDENT

“

**EXCELLENTES PIZZAS, TRÈS
CRÉATIVES !**

Ophélie R.

Saint-Léger-des-Vignes

“

**FRANCHEMENT LES PIZZAS
SONT BONNES, MÊME SUPER
BONNES !**

David S.

Saint-Éloi

“

**JE RECOMMANDE, RAPIDE ET
DÉLICIEUX.**

Dylan T.

La Machine

“

**LES MEILLEURES PIZZAS DE LA
RÉGION !**

Martine M.

Dornes, cliente du distributeur
de Decize



Une reprise simple, un fort potentiel

Tout est en place

- Aucun salarié à reprendre, fabrication assurée par un prestataire
- Laboratoire et véhicule frigorifique inclus
- Distributeurs qui fonctionnent, emplacements éprouvés, clientèle existante
- Principaux investissements déjà réalisés



Développement des ventes

Vente en ligne disponible dès novembre 2026



Nouveaux produits



Optimisation des livraisons



Nouveaux distributeurs

Idéal pour **un couple d'entrepreneurs, un professionnel de la restauration ou un investisseur** souhaitant reprendre une société existante.

PRIX DE CESSION

49 000 €

100 % des titres de la SAS UNIONE, avec le laboratoire, le véhicule frigorifique et les 3 distributeurs inclus.

DETTE BANCAIRE DE LA SOCIÉTÉ

72 311 €

de capital restant dû (octobre 2026) sur 2 prêts, matériel et travaux, soit 1 414 € par mois jusqu'en 2030, puis 743 € par mois jusqu'en 2032.

MOTIF DE LA CESSION

Réorientation stratégique du groupe et concentration de nos activités en région parisienne.



YOLO Pizza

Une société opérationnelle, trois emplacements éprouvés, un laboratoire entièrement équipé et 8 000 clients actifs.

Une belle aventure entrepreneuriale à poursuivre !

Dossier complet, éléments financiers détaillés et visites disponibles sur demande pour acquéreurs sérieux.

Arthur de Soultrait · 06 07 40 96 96 · arthurdesoultrait@gmail.com