



PIERRE MARLAIR & CO - CONSEILS IMMOBILIERS

081 840 840 - www.pierremarlair.be - info@pierremarlair.be

Rue Henri Blès 56 5000 - NAMUR/SALZINNES

Restaurant équipé avec terrasse couverte au cœur de Salzinnes

1.600



TABLE DES MATIÈRES

1. PRÉSENTATION DU BIEN
2. CONDITIONS DE LA LOCATION
3. PUBLICITÉ ET VISITÉS
4. ÉQUIPEMENTS ET FINITIONS GÉNÉRAUX
5. CROQUIS
6. NOS RÉSEAUX





1. PRÉSENTATION DU BIEN

Le descriptif complet du bien est visible sur www.pierremarlair.be où certains documents peuvent être téléchargés.

Visites uniquement sur RDV en appelant le 081.840.840

Situé au cœur de Salzinnes, dans un environnement vivant et facilement accessible, cet établissement horeca offre une opportunité rare pour développer un projet de restauration dans un cadre à la fois fonctionnel, visible et accueillant.

Le lieu séduit par sa salle de restaurant de $\pm 53 \text{ m}^2$, baignée de lumière et pensée pour créer une atmosphère conviviale et chaleureuse. Dans son prolongement naturel, une terrasse de $\pm 31 \text{ m}^2$ permet de profiter pleinement des beaux jours et d'augmenter confortablement la capacité d'accueil. Couvrable grâce à une tente solaire motorisée, elle devient un véritable prolongement du restaurant durant une grande partie de l'année.

L'organisation des espaces a été conçue pour une exploitation fluide et efficace. La cuisine de $\pm 16 \text{ m}^2$, directement connectée à la salle, facilite le service et le travail au quotidien. À cela s'ajoutent de vastes espaces de stockage en caves et remises totalisant $\pm 63 \text{ m}^2$, offrant un confort logistique particulièrement appréciable dans le cadre d'une activité horeca.

Deux emplacements de parking privatifs complètent l'ensemble, un avantage précieux tant pour la clientèle que pour l'exploitation.

Techniquement, le bien dispose notamment d'un chauffage au gaz de ville, de châssis PVC double vitrage, d'une climatisation chaud/froid ainsi que d'une production d'eau chaude instantanée. Deux sanitaires distincts et des compteurs individualisés viennent compléter les installations.

Le matériel horeca (électroménager, mobilier de cuisine, tables, chaises, etc.) ainsi que le fonds de commerce sont à reprendre en supplément pour 40.000 EUR, à discuter.

Un bien cohérent et immédiatement exploitable, idéal pour un restaurateur souhaitant bénéficier d'un outil de travail prêt à l'emploi, avec visibilité, terrasse et réel potentiel de développement.

2. CONDITIONS DE LA LOCATION

Loyer mensuel	1.600 EUR
Charges communes	Aucune
Type	Sans objet
Pour	Sans objet
Charges privatives mensuelles	110 EUR
Type	Provision
Pour	Consommations d'eau
Abonnements à souscrire par le preneur	Electricité et gaz de ville
Quote-part précompte immobilier	Prise en charge à 30% par le locataire (2025 : +/- 616 EUR)
Matériel	Possibilité de racheter le matériel spécifique moyennant 40.000 EUR
Garantie locative	3 mois de loyer - 4.800 EUR (garantie sur compte bloqué)
Assurance RC locative	A souscrire par le preneur
Durée du bail	À convenir ou bail commercial
Etat des lieux	Par expert, à frais partagés
Disponibilité	Immédiate

3. PUBLICITÉ ET VISITES

Le bien est visible sur notre site internet Pierre Marlair & Co (www.pierremarlair.be) et sur Immoweb (www.immoweb.be).

Vous souhaitez visiter ?
Vous voulez plus d'informations ?
Contactez la personne en charge du dossier

VOTRE CONSEILLER

Antoine MARLAIR

N° IPI : 511.724

0474.53.67.17

antoine@pierremarlair.be



MARLAIR x PAN DESIGN

4. EQUIPEMENTS ET FINITIONS

Avertissement : les informations reprises ci-après proviennent des déclarations fournies et des documents transmis par le bailleur ainsi que des observations réalisées sur place par le conseil immobilier. Elles sont données sous toute réserve. Un acquéreur normalement prudent veillera à confronter lesdites informations avec ses propres observations.

Construction

Type	Traditionnelle
Nombre de façades	4 façades

Maçonnerie

Soubassement	/
Elévation	Pierres et briques
Parement	Crépis

Isolation

Non renseigné

Chauffage

Type	Local
Combustible	Gaz de ville
Diffuseurs	Convecteurs (2)
Régulation	Sur l'appareillage
Production d'ECS	Chauffe-eau instantané gaz (couloir plonge
	Clim chaud/froid.
Appoint	

Système de ventilation

Type	/
------	---

Compteurs

Electricité	Individuel
Eau	Collectif avec décompteur
Gaz de ville	Individuel



Menuiseries extérieures

Châssis	PVC
Vitrage	Double
Divers	Terrasse qui peut être couverte par un système de tente solaire motorisée

Electricité

Compteur	Bi-horaire
Situation	Couloir commun
Tableau	1

Sanitaires

Nombre de WC	2 – un homme / un femme
--------------	-------------------------

Egouttage

Type	Communal. Cependant, servitude obligeant le locataire à faire entretenir le dégraisseur de manière annuelle.
------	--

Parkings

Privatif	Oui – 2 emplacements
Commun	/

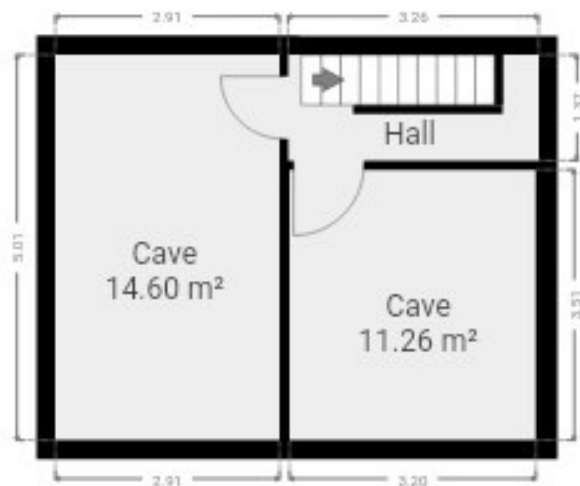
Jardins

Privatifs – entretien à charge du locataire

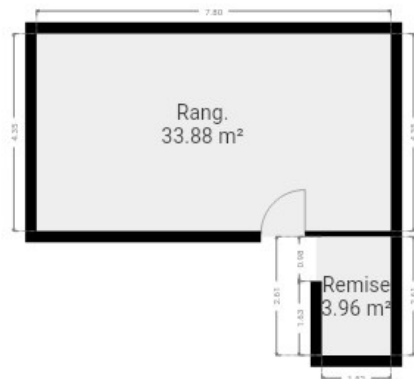
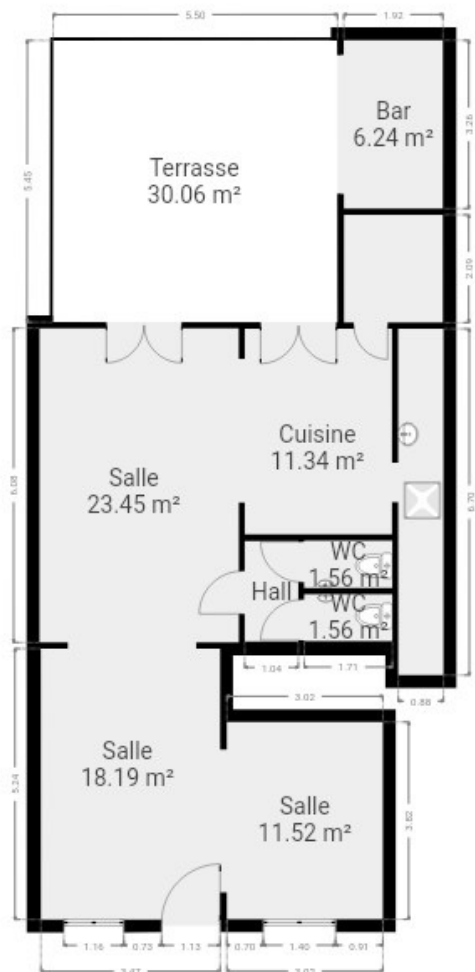
Divers

Tout le matériel spécifique à l'activité HORECA peut être racheté moyennant un prix de 40.000 EUR. Prix à discuter. Renseignements à l'agence.

5. CROQUIS - Sous-sol



5. CROQUIS - Rez-de-chaussée



6. NOS RÉSEAUX



facebook

