

HOME
ADVANCE

DOSSIER DE VENTE · 30 AOÛT 2026

Kazinczy utca – restaurant-bar clés en main

Budapest VII^e arrondissement · 117 m² · mobilier complet inclus

PRIX INDICATIF — LE BIEN ET L'INTÉGRALITÉ DE L'AMÉNAGEMENT

280 000 000 HUF

≈ 795 000 EUR

Zsófia Némethy

+36 70 625 4803

info@homeadvance.hu

homeadvance.hu

Clés en main – de la poignée de porte à la machine à café

Dans le quartier le plus fréquenté de Budapest, sur la section piétonne de la rue Kazinczy, nous proposons à la vente un local de 117 m² dont la destination enregistrée est celle de restaurant – avec l'intégralité du mobilier et des équipements, libre de toute charge. Ce n'est pas un projet mais un établissement achevé : hormis la licence d'exploitation, le repreneur n'a plus rien à faire.

117 m²

SURFACE UTILE

3×164 A

PUISSANCE ÉLECTRIQUE

509

POSTES À L'INVENTAIRE

1895

ANNÉE DE CONSTRUCTION

- Destination enregistrée de restaurant, cuisine chaude aménagée et bar indépendant – les deux peuvent fonctionner séparément.
- Installations techniques entièrement rinnovées : pompe à chaleur Mitsubishi Electric Zubadan, centrale de traitement d'air VTS, climatiseurs installés.
- La vente comprend l'ensemble de l'aménagement : mobilier, technologie de cuisine, équipement de bar, ainsi que la sonorisation et l'éclairage.
- Bien libre de charges, de litiges et de revendications ; dans un immeuble classé.



Sur la section piétonne de la rue Kazinczy



Le bien se situe sur la section de la rue Kazinczy devenue zone piétonne le 20 juin 2025 : aucune circulation automobile, uniquement piétons et cyclistes.

Pour un restaurant, cela signifie quatre choses : davantage de passage, une entrée bien plus visible, un potentiel de terrasse accru et une expérience client plus calme.

Le Szimpla Kert est à 100–150 mètres, la cour Gozsdu à quelques pas. Le quartier est le pôle de restauration le plus dense de la capitale, avec une fréquentation prévisible toute l'année.

ADRESSE	Rue Kazinczy, Budapest VII ^e
NIVEAU	Sous-sol, entrée indépendante sur rue
ZONE PIÉTONNE	depuis le 20 juin 2025
ENVIRONNEMENT	Szimpla Kert, cour Gozsdu, rue Király

Deux espaces distincts, plusieurs ambiances

La salle principale est marquée par un plafond voûté en briques, des murs peints à la main et des banquettes en velours. L'espace arrière peut être isolé : événements privés, dîners privés, ou exploitation sous un concept propre.

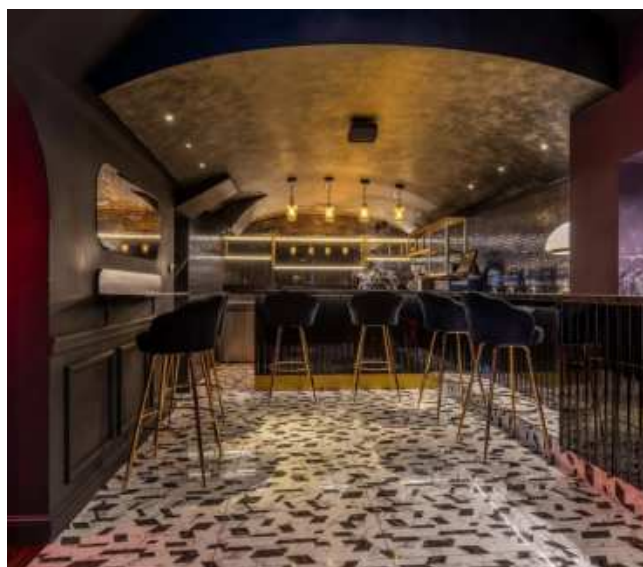
L'intérieur a été réalisé avec un éclairage sur mesure, des sanitaires design à motif marbre et une menuiserie entièrement sur mesure – et sera remis exactement dans l'état présenté.



Un bar indépendant, avec machine à café haut de gamme

Le comptoir dessert la salle principale comme l'espace arrière et peut fonctionner indépendamment de la cuisine – en mode café l'après-midi, en mode cocktails le soir.

Le bar fait partie de la vente, avec son équipement complet, sa production de froid, le rangement de la verrerie et une machine à café haut de gamme.



Une cuisine chaude conforme aux normes

Chaque élément de la cuisine chaude a été réalisé conformément aux normes : extraction, plonge, capacités de froid positif et négatif, zones de préparation et réserve.

Les locaux de service – vestiaire du personnel, plonge, local déchets et local technique – sont séparés des espaces clients.



Une entrée visible, des sanitaires design

Depuis la rue, une entrée indépendante et bien visible descend par l'escalier vers la salle. Le bloc sanitaire a été réalisé en revêtement à motif marbre avec un éclairage sur mesure.



Fiche technique et plan

SURFACE	117 m²
DESTINATION ENREGISTRÉE	Restaurant
SITUATION	Sous-sol, section piétonne
ANNÉE DE CONSTRUCTION	1895
IMMEUBLE CLASSÉ	Oui
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	3×164 A
CHAUFFAGE ET RAFRAÎCHISSEMENT	Pompe à chaleur Mitsubishi Electric Zubadan
CLIMATISATION	Climatiseurs installés
VENTILATION	Centrale de traitement d'air VTS
EAU ET ASSAINISSEMENT	Rénovés
CHARGES	Aucune



LE PLAN REPRÉSENTE LA ZONE D'ÉTUDE. LA SURFACE OFFICIELLE AU TITRE DE PROPRIÉTÉ EST DE 117 M².



Pas seulement les murs – un établissement qui tourne

Le prix indicatif couvre le bien ainsi que l'intégralité de l'aménagement et des équipements. L'inventaire compte 509 postes et peut être remis dans son intégralité une fois l'intérêt sérieux établi.

INTÉRIEUR

Mobilier, banquettes tapissées, tables, chaises, menuiserie sur mesure, décoration

BAR

Comptoir entièrement équipé, production de froid, verrerie, machine à café haut de gamme

INSTALLATIONS TECHNIQUES

Chauffage et rafraîchissement par pompe à chaleur, centrale de traitement d'air, climatiseurs, extraction

TECHNOLOGIE DE CUISINE

Ligne de cuisson, froid positif et négatif, zones de préparation, plonge, vaisselle et ustensiles

SON ET LUMIÈRE

Système de sonorisation intégré, éclairage scénique et d'ambiance, commande

DOCUMENTATION

Plans d'exécution, documentation technique, inventaire de 509 postes



Pourquoi c'est le bon moment pour entrer dans ce quartier

01

Offre en recul, chiffre d'affaires en hausse

Fin 2025, la Hongrie comptait 41 852 établissements de restauration, soit 4,0 % de moins qu'un an plus tôt ; Budapest en comptait 8 786, en baisse de 2,2 %. Dans le même temps, le chiffre d'affaires du secteur a progressé en termes réels : +0,7 % en 2025 et +1,5 % au premier semestre 2026. Moins d'établissements se partagent une demande qui croît.

KSH ; RAPPORT SECTORIEL MVI, 2026

02

Baisse des taux et des rendements

Le taux directeur de la banque centrale hongroise est à 5,50 % — quatrième baisse cette année — et l'inflation à 1,2 %. Le rendement prime des commerces de pied d'immeuble à Budapest est passé de 7,00 % à 6,25 % en douze mois, ce qui va dans le sens d'une hausse des valeurs.

MNB, 26 AOÛT 2026 ; KSH, JUILLET 2026 ; CUSHMAN & WAKEFIELD, S1 2026

03

Tourisme au plus haut à Budapest

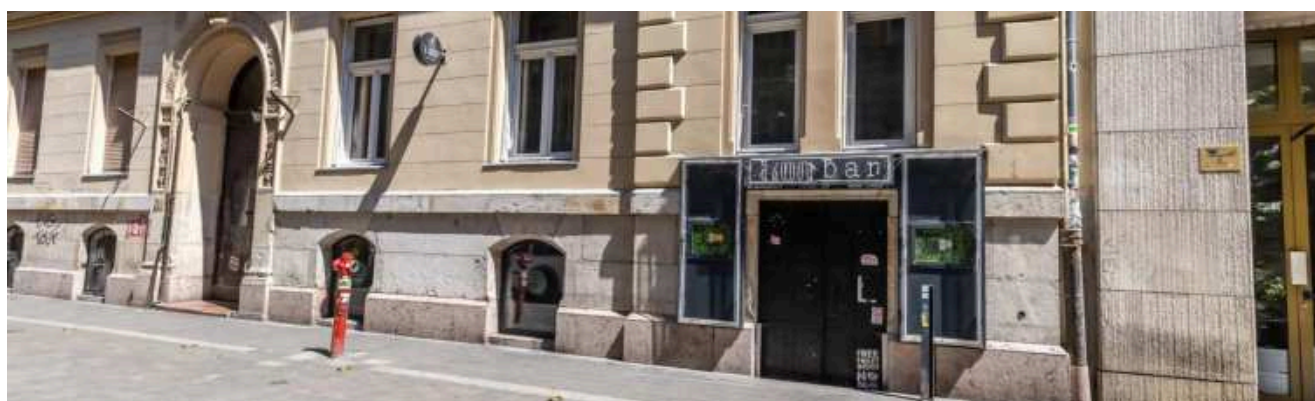
Les hébergements commerciaux de Budapest ont enregistré 11,63 millions de nuitées en 2025, soit 7,0 % de plus que l'année précédente ; 84,6 % du fait de clientèles étrangères. Le premier semestre 2026 a apporté 5,56 millions de nuitées, en hausse de 7,4 % sur un an.

KSH ; DONNÉES 2026 PROVISOIRES

04

La licence est liée à l'exploitant

Chaque nouvel exploitant doit obtenir sa propre licence d'exploitation. Ce qui vient avec le bien : destination enregistrée de restaurant, cuisine chaude aménagée et bar indépendant, ventilation moderne et puissance électrique de niveau industriel — les conditions techniques de l'autorisation sont réunies.



Ce que l'acquéreur doit savoir

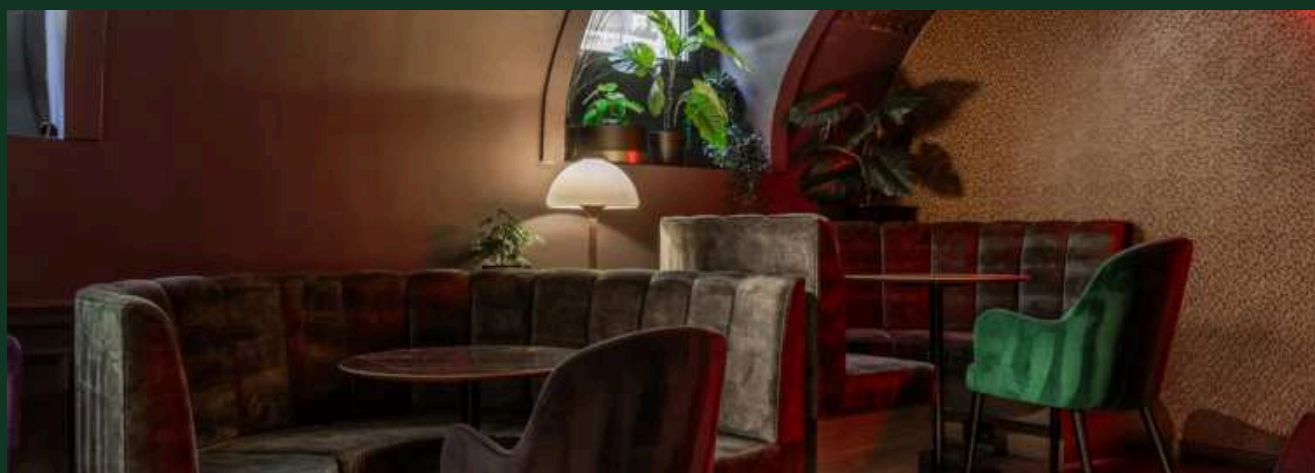
TITRE	Libre de charges, de litiges et de revendications.
DESTINATION	Destination enregistrée de restaurant — aucun changement d'usage à demander.
LICENCE D'EXPLOITATION	Attachée à la personne ; le nouvel exploitant doit l'obtenir lui-même. Les conditions techniques sont réunies.
IMMEUBLE CLASSÉ	L'immeuble est protégé ; les modifications intérieures sont soumises à concertation, l'état actuel est autorisé.
REMISE DES CLÉS	Selon accord, avec l'intégralité de l'aménagement.
TRANSACTION	Par acte contresigné par avocat, avec acompte.



PROCHAINE ÉTAPE

Venez le voir — le lieu se vend de lui-même.

Des visites peuvent être organisées en semaine comme le week-end, sur rendez-vous. L'inventaire détaillé, les plans d'exécution et le titre de propriété sont consultables après un entretien personnel.



HOME
ADVANCE

PRIX INDICATIF — LE BIEN ET L'INTÉGRALITÉ DE L'AMÉNAGEMENT

280 000 000 HUF

≈ 795 000 EUR

Ce document est fourni à titre d'information et ne constitue pas une offre. Les informations reposent sur les données communiquées par le propriétaire et sur des sources publiques ; le prix indicatif et le contenu technique peuvent être modifiés. Mise à jour : 30 août 2026.

HOMEADVANCE

Zsófia Némethy

+36 70 625 4803

info@homeadvance.hu

homeadvance.hu