

RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE



OFFRE COMMERCIALE

5 fort de la Bastille, 38000 Grenoble
contact@restaurantdutelepherique.fr



SOMMAIRE

LE RESTAURANT 3

LE CADRE	3
LA CUISINE	3
LES PARTENAIRES LOCAUX	3

NOS SALLES DE SEMINAIRE 4

SALLE DE SÉMINAIRE - BELLEDONNE	4
SALLE DE SÉMINAIRE - VERCORS	4
CAFÉ D'ACCUEIL	4
PAUSE GOURMANDE	4

NOS FORMULES BUFFETS 5

FORMULE DEBOUT - DE 10 À 200 PERSONNES

NOS MENUS 7

FORMULE ASSISE - DE 10 À 70 PERSONNES	8
MENU ET CHOIX	8
SUPPLÉMENT AUX MENUS	8
RESTRICTIONS ALIMENTAIRES	8

NOS FORMULES BOISSONS 10

NOS ESPACES 11

INFORMATIONS 12

HORAIRES D'OUVERTURES
CONTACT
LE TÉLÉPHÉRIQUE DE GRENOBLE



LE RESTAURANT

Le cadre

Situé au fort de la Bastille, le Restaurant du Téléphérique vous accueille dans un cadre chaleureux et convivial. Vous profiterez d'une vue imprenable sur Grenoble grâce à notre terrasse panoramique de 230m². C'est un cadre idéal pour vos soirées, séminaires et autres événements. Notre équipe est à votre disposition pour discuter de vos besoins spécifiques et vous proposer une offre adaptée.

une



La cuisine

C'est une cuisine faite maison et de saison, que vous trouverez au Restaurant du Téléphérique. L'authenticité de nos produits et le choix de nos fournisseurs seront toujours un gage de fraîcheur et de qualité.

Nathan, notre chef cuisinier, vous propose des mets évolutifs au fil des saisons. Plus qu'un cuisinier, c'est aussi une expérience pâtissière qu'il vous partagera avec des pâtisseries maisons. Venez-vous régaler !



Les partenaires locaux



Symples
Ice Creams - Glaces



NOUS SERONS RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS
ET VOUS FAIRE VIVRE UN MOMENT UNIQUE.



NOS SALLES DE SÉMINAIRE

Dans les magnifiques salles voûtées à l'étage du restaurant, nous vous proposons de découvrir 2 salles de séminaire récemment rénovées (septembre 2019), spacieuses et confortables, pour vos réunions de travail, formations et séminaires d'entreprise. Nous vous proposons également des prestations de restauration pour vos repas de groupe.

Tarif : 200€ HT la demi-journée ou 300€ HT la journée.

Nos salles sont équipées de :

- Vidéoprojecteurs
- Paperboard
- Baies vitrées avec vue imprenable sur le bassin grenoblois

Salle de séminaire - Belledonne

Taille : 38 m2

- En « U » : 20-30 personnes
- En théâtre : 35 personnes
- En banquet : 40 personnes

Salle de séminaire - Vercors

Taille : 35 m2

- En « U » : 20-30 personnes
- En théâtre : 35 personnes
- En banquet : 40 personnes

Café d'accueil Tarif : 7€ Ht/personne

Pour bien démarrer votre séminaire, nous vous proposons un café d'accueil en complément de votre location de salle. Composé de café, de thé, de jus de fruits, de fruits frais, et de mini viennoiseries, ce moment convivial permettra à vos participants de se retrouver dans une ambiance chaleureuse avant le début de la journée.

Pause Gourmande Tarif : 10€ Ht/personne

Pour agrémenter votre journée de séminaire, nous vous proposons une pause gourmande, idéale pour se ressourcer en milieu de matinée ou d'après-midi. Composée de café, de thé, de jus de fruits, de fruits frais et de délicieuses mignardises maison, cette pause apportera une touche de douceur et de convivialité à votre événement, offrant à vos participants un moment de détente pour échanger et reprendre de l'énergie.



NOS FORMULES BUFFETS

Formule Debout - De 10 à 200 personnes

Vous trouverez ci-dessous notre offre traiteur pour vos buffets lors de votre événement. Nos pièces cocktails sont maison avec des produits frais et tout en privilégiant nos partenaires locaux. Faites votre sélection et faites-nous confiance le jour J.

Nos offres selon votre événement et votre budget :

Type d'événement	Nombre de pièces salées	Nombre de pièces sucrées	Tarif Ht / personne	Durée de l'événement
<input type="checkbox"/> Cocktail apéritif	4	1	22€	30 à 60 min
<input type="checkbox"/> Cocktail déjeunatoire	6	2	32€	60 à 90 min
<input type="checkbox"/> Cocktail dinatoire	8	3	42€	90 à 120 min

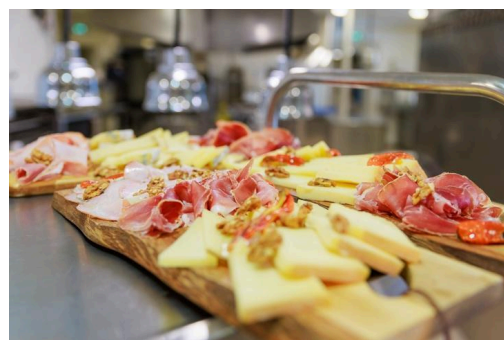
Vous ne souhaitez pas de pièces sucrées ou peut-être plus ? Vous avez des questions sur le bon nombre de pièces à prendre ? Vous avez des souhaits/envies particulières ?

Faites-le nous savoir ! Notre offre est adaptable pour répondre au mieux à votre événement

Une fois le choix du type d'événement fait, nous vous proposons notre liste de pièces du moment, pour nous donner votre sélection.

Option planche : 25€ Ht (pour 4 à 6 personnes)

- Charcuterie de pays
- Fromages

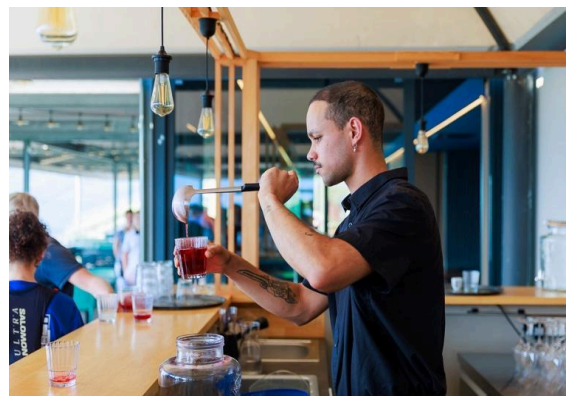


Option « Number cake » 8.5€ Ht /personne : (1 chiffre = 10 parts)

- Nombre de personnes (à partir de 10) :
- Au chocolat: Aux fruits: Choix du ou des chiffres:

Option Entremet d'anniversaire 7.5€ Ht /personne :

- Nombre de personnes (à partir de 10) :
- Au chocolat: Aux fruits:



NOS MENUS

Formule Assise - De 10 à 70 personnes

Venez découvrir notre cuisine maison, authentique et du terroir avec nos menus changeant au fil des saisons et selon les nouveautés du chef.

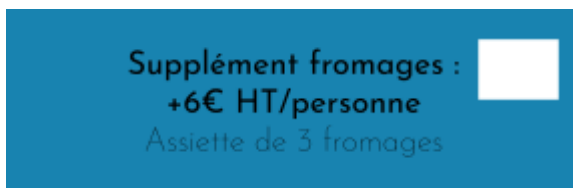
Menu et choix

Vous avez la possibilité de choisir un menu unique ou de choisir le nombre de chaque entrée, plat et dessert.

Les délais suivants seront à respecter concernant le choix du menu ainsi que le nombre :

- 10 jours avant la date de votre événement : - de 25 personnes
- 15 jours avant la date de votre événement : + de 25 personnes

Supplément aux menus



Restrictions alimentaires

Merci de nous préciser les intolérances, allergies et autres restrictions alimentaires afin que nous puissions vous proposer une alternative :



Veillez indiquer le nombre de personnes dans l'encadré sous le tarif du menu choisi

Menu du garde 30€ HT

Plat

Gratin de ravioles accompagné d'un bol de salades
ou
Tourte des alpes accompagnée d'un bol de salades

Dessert

Pâtisserie maison du jour

Ce menu inclut un forfait boisson

1 verre de vin ou 1 soft
Eau plate de Grenoble
Eau finement gazeuse de Grenoble
1 café ou thé

Menu Mandrin 35€ HT

Entrée

Entrée du chef

Plat

Gratin de ravioles accompagné d'un bol de salades
ou
Tourte des alpes accompagnée d'un bol de salades

Dessert

Pâtisserie maison du jour

Ce menu inclut un forfait boisson

1 verre de vin ou 1 soft
Eau plate de Grenoble
Eau finement gazeuse de Grenoble
1 café ou thé



Veillez indiquer le nombre de personnes dans l'encadré sous le tarif

Menu de la Bastille
(uniquement en semaine)

50€ HT

Entrées

Asperges vertes et crème de st Marcelin

-

Salade Belledonne
(toasts de truite fumée, légumes grillés)

Plats

Suprême de volaille, sauce aux morilles
Gratin dauphinois, carottes rôties au miel et aux épices

-

Parmigiana d'aubergines
Carottes rôties au miel et aux épices

Desserts

Bulle gourmande chocolat croustillant
(mousse chocolat, croustillant praliné, biscuit amande)

-

Bulle gourmande vanille-framboise
(mousse vanille, confit de framboise, biscuit moelleux)

Ce menu inclut un forfait boisson

1 verre de vin ou 1 soft

Eau plate de Grenoble

Eau finement gazeuse de Grenoble

1 café ou thé

Personnalisez votre dessert, en remplaçant celui de votre Menu par un Number Cake ou un entremet, confectionné par notre chef. +3.5€ Ht / pax



NOS FORMULES BOISSONS

Veuillez indiquer le nombre de pichets, de bouteilles ou de personnes souhaité selon les options que vous souhaitez.

- **Pichet de soft (100 cl) : 10€ Ht / pichet**

- *Limonade artisanale*
- *Lipton Ice-tea*
- *Pepsi*
- *Pepsi Max (sans sucre)*
- *Jus d'orange*

- **Forfait Apéritif : 5€ Ht / personne**

- *Martini blanc*
- *Martini rouge*
- *Kir crème de cassis*
- *Sans Alcool (ginger beer, limonade artisanale, jus d'orange)*
-

- **Bouteille de vin 75 cl (6 verres de 12.5cl)**

- *Vin blanc (Chardonnay) 15€ Ht*
- *Vin Rouge (Côtes du Rhône) 15€ Ht*
- *Vin rosé (Provence) 15€ Ht*

- **Bouteille de vin "Vignoble local" 75 cl (6 verres de 12.5cl)**

- *Vin blanc Monfarina AOP Savoie (sec) 22€ Ht*
- *Vin rouge Giac'pote AOP Savoie 22€ Ht*
- *Vin mousseux Giac'bulle 30€ Ht*

- **Forfait Boisson Chaude : 2€ HT/ par personne**

- *Nombre de café / café allongé / thé / tisane*



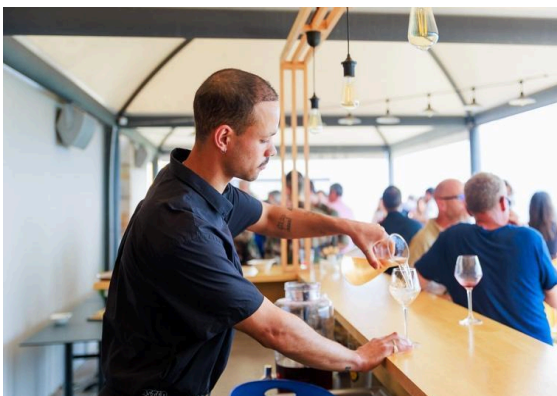
NOS ESPACES

Privatisez tout ou partie de notre restaurant afin de rendre votre événement inoubliable et de profiter pleinement de notre vue imprenable sur le bassin grenoblois.

Ci-dessous, un tableau avec notre capacité d'accueil maximum en fonction de votre événement ainsi que nos tarifs.

	Capacité assise (repas)	Capacité debout (buffet)	Tarif Ht <i>Privatisation</i>
Restaurant	60 personnes	100 personnes	1200€
Terrasse	70 personnes	100 personnes	1200€
Petite Terrasse	25 personnes	50 personnes	300€
Salle de séminaire Belledonne	25 personnes	40 personnes	200€ ½ journée 300€ la journée
Salle de séminaire Vercors	20 personnes	40 personnes	200€ ½ journée 300€ la journée

*La privatisation du restaurant comprend la salle intérieure ainsi que la terrasse.
En cas de mauvaise météo, nous ne pouvons décoller les 2 espaces.*



INFORMATIONS

Horaires d'ouvertures

(possibilité d'ouverture exceptionnelle pour les groupes hors de nos horaires classique d'ouverture)

Haute saison : Juillet & Août

Moyenne saison : Avril, Mai, Juin, Septembre & Octobre

Basse saison : Janvier, Février, Mars, Novembre & Décembre

	BASSE SAISON	MOYENNE SAISON	HAUTE SAISON
LUNDI	/	/	10H-19H
MARDI	11H30-18H*	10H-19H*	10H-19H
MERCREDI	11H30-18H*	10H-19H	10H-22H30
JEUDI	11H30-17H	10H-19H	10H-22H30
VENDREDI	11H30-22H30	10H-22H30	10H-22H30
SAMEDI	11H30-22H30	10H-22H30	10H-22H30
DIMANCHE	11H30-18H	10H-19H	10H-19H

*PENDANT LES VACANCES SCOLAIRE DE LA ZONE A
OUVERT JOURS FERIES ET PONTS

- Ouverture exceptionnelle pour les groupes sur devis. Contactez-nous !
- Fermeture annuelle du 6 janvier 2025 au 7 février 2025.

Contact

Mail : direction@restaurantdutelepherique.fr

Téléphone : 07.61.43.05.02

Le Téléphérique de Grenoble

Le devis pour le téléphérique est à voir directement à l'adresse suivante : reservation@bastille-grenoble.com.

Nous ne pouvons le proposer dans notre devis.
Merci de votre compréhension.

