



Une expérience unique



RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

Une cuisine maison & de saison



OFFRE COMMERCIALE

Organisez votre évènement dans un lieu hors du temps avec une vue imprenable sur tout le bassin grenoblois

Fort de la Bastille, 38000 Grenoble | contact@restaurantdutelepherique.fr



SOMMAIRE

📍 LE RESTAURANT DU TÉLÉPHRIQUE

- Un cadre exceptionnel 3
- Une cuisine maison & de saison 3
- Nos partenaires locaux 3

👉 NOTRE OFFRE SÉMINAIRE

- Salle Charmant Son et Grand Son 4
- Café d'accueil 4
- Pause gourmande 4

👍 LA FORMULE IDÉALE

- Privatisation 5
- Prolongation d'ouverture 5
- Ouverture exceptionnelle 5

● NOS FORMULES REPAS

- Formule debout - 10 à 200 personnes 6
- La liste des pièces cocktails du moment 7

🥂 NOS BOISSONS

- + NOS OPTIONS BUFFETS 9

- Formule assise - 10 à 80 personnes 10
- Menu du Garde 10
- Menu Mandrin 10
- Menu de la Bastille 10

+ NOS OPTIONS MENUS

- 📝 OBTENIR UN DEVIS 12

ℹ NOS INFORMATIONS PRATIQUES

👤 NOTRE ÉQUIPE





LE RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

Un moment unique à vivre

"Nous serons ravis de vous accueillir pour tous vos événements et de vous faire vivre une expérience inoubliable."



★ UN CADRE EXCEPTIONNEL

Situé au cœur du Fort de la Bastille, notre restaurant offre un cadre exceptionnel pour vos séminaires, réunions d'équipe, événements d'entreprise ou journées de team building. Profitez d'une vue panoramique imprenable sur Grenoble avec notre terrasse de 230 m² et d'une ambiance chaleureuse et conviviale, propice à la réflexion, à la cohésion et à la détente.

☛ UNE CUISINE MAISON & DE SAISON

Au Restaurant du Téléphérique, nous vous proposons une cuisine authentique, maison et de saison, élaborée avec des produits frais et locaux. Notre chef, Nathan, revisite les saveurs au fil des saisons avec créativité. En plus de nos plats raffinés, nous vous proposons une sélection de pâtisseries maison, idéales pour conclure votre repas sur une touche sucrée.



🤝 NOS PARTENAIRES LOCAUX

Nous collaborons avec des producteurs et artisans de la région, sélectionnés pour leur savoir-faire et leur engagement qualité.



Symples
Infusions glacées



Fromagerie du Dauphiné
Baudes



DAVIOLES TRUCHET





❖ NOTRE OFFRE SÉMINAIRE

✓Un cadre professionnel, une ambiance conviviale : tout est réuni pour la réussite de vos événements !

Situées à l'étage du restaurant, nos deux salles voûtées vous accueillent pour vos réunions de travail, formations ou séminaires d'entreprise. Spacieuses et confortables, elles offrent un cadre idéal avec une vue imprenable. (Elles sont équipées d'un écran et paperboard).

SALLE GRAND SOM



Crédit photo RTGB

SALLE CHARMANT SOM



Crédit photo RTGB

	Capacité assise (repas)	Tarif HT Privatisation demi-journée	Tarif HT Privatisation à la journée
Salles de séminaire	<ul style="list-style-type: none">En « U » : 15 à 30 personnesEn théâtre : 45 personnes	200€ de 9h à 12h30 ou de 14h à 17h30	300€ de 9h à 17h30 avec une pause repas

⚠ Tarif dégressif si la salle est réservé sur plusieurs jours

☕ Café d'accueil 7.50 € HT/personne

Commencez votre journée de séminaire dans une ambiance chaleureuse. Composé de boisson chaude, jus de fruits, fruits frais et mini-viennoiseries.



☕ Pause gourmande 10.50 € HT/personne

Accordez à vos participants un moment de détente en milieu de matinée ou d'après-midi. Composé de mignardises maison, boissons chaudes, jus de fruits et fruits frais.





LA FORMULE IDÉALE POUR L'ORGANISATION DE VOTRE ÉVÉNEMENT |

PRIVATISATIONS

Privatisation totale (pour les grands groupes) Profitez de notre restaurant en exclusivité : un jour d'ouverture, le restaurant est entièrement fermé au public et réservé pour vous et vos invités.

Privatisation partielle (pour les petits groupes) Profitez de notre petite terrasse ou d'une de nos salles de séminaires, un jour d'ouverture. Le restaurant reste ouvert au public mais vous bénéficiez d'un espace privatif, convivial et intime.

PROLONGATION D'OUVERTURE

Vous souhaitez réserver le restaurant un soir où nous sommes fermés. Nous pouvons étendre notre ouverture pour votre groupe, en vous offrant un service personnalisé et un accueil chaleureux.

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

Profitez de notre restaurant lors d'un jour de fermeture : le lieu est entièrement ouvert rien que pour vous et vos invités.

	Capacité assise (repas)	Capacité debout (buffet)	Tarif HT Privatisations	Tarif HT Ouverture exceptionnelle	Tarif HT Prolongation
Restaurant et Grande Terrasse	de 10 à 80 personnes	de 10 à 200 personnes	1200€	600€	300€
Petite Terrasse et Salle de séminaire	de 10 à 25 personnes	de 10 à 45 personnes	200€	/	/

⚠ Pas de privatisations totales les week-ends et jours fériés





🍽 NOS FORMULES REPAS

Formule Debout - De 10 à 200 personnes

Découvrez notre offre traiteur.

Toutes nos pièces cocktails sont réalisés avec des produits frais et de saison, en privilégiant nos partenaires locaux.

Faites votre choix et confiez-nous le reste !

Choisissez votre nombre de pièces selon votre événement et votre budget :

Type d'évènement	Nombre de pièces salées	Nombre de pièces sucrées	Tarif HT/personne	Durée de l'évènement
Cocktail apéritif	4	1	22€ (4.40€ HT / pièce)	30 à 60 min
Cocktail déjeunatoire ou dinatoire	6	2	32€ (4€ HT/ pièce)	60 à 90 min
Cocktail déjeunatoire ou dinatoire	9	3	42€ (3.50€ HT/ pièce)	90 à 120 min

Toute pièce supplémentaire est proposée au tarif de 3,50€ HT

- 👉 Vous souhaitez plus ou moins de pièces ?
- 👉 Vous hésitez sur le nombre de pièces à prévoir ?
- 👉 Vous souhaitez une animation pour votre événement, demandez nous la liste de nos différents partenaires.





LA LISTE DES PIÈCES COCKTAILS DU MOMENT

Pièces salés :

- Charcuteries 🐷
- Terrine au génépi 🐷
- Mini cheeseburger 🐷🔥
- Fromages de pays 🧀🔥
- Tourtons tartiflette 🍕🔥
- Briolettes à l'escargot 🐌🔥
- Terrine aux deux truites 🐟
- Mini black burger saumon fumé 🐟



- Velouté d'hiver 🥦🔥
- Gougère au comté 🥐
- Mini tourtons pomme de terre 🥐🔥
- Tapenade d'olives noires maison 🥐
- Tourtons tomates mozzarella basilic 🥐🔥
- Verrine veggie (fève, épinards, petits pois) chantilly salée 🥑



Pièces sucrées :

- Choux vanille / framboise
- Bouchée de citron meringué
- Verrine chocolat croustillant
- Verrine coco / mangue / passion
- Mini cookie framboise / pistache
- Mini cookie caramel et noix de pécan



Toutes nos pâtisseries sont faites maison, et varient selon la saison et l'inspiration du chef!





NOS BOISSONS

Pichet de soft (100cl) - 10€ HT / le pichet



- Pepsi
- Pepsi Max
- Lipton Ice-tea
- Limonade artisanale
- Infusion Haxo (à base de citron et d'hibiscus)

Bouteille de vin - 75cl (6 verres de 12,5 cl)



- Vin rouge (Côtes du Rhône) 16€ HT
- Vin blanc Chardonnay IGP Albrières (sec) 16€ HT

"Vignoble local"

- Vin blanc Monfarina AOP Savoie 25€ HT
- Vin rouge Persan IGP Isère 2020 25€ HT

Bouteille de vin pétillant - 75cl (6 verres de 12,5 cl)



- Prosecco 25€ HT
- Rosé mousseux - Cépage Jacquère Giac'Bulle (local) 32€ HT
- Mouette et Chandon - Brut Impérial 75€ HT

Café- 2€ HT / personne



- café
- café allongé
- café noisette





+ NOS OPTIONS BUFFETS

L'apéritif idéal à déguster aussi bien à midi qu'en soirée !



Formule Apéritif : 7€ HT / personne

Tapenade d'olive maison et gougères au fromage + 1 apéritif au choix : kir, martini blanc ou rouge, soft

Formule Apéritif : 9.50€ HT / personne

Tapenade d'olive maison et gougères au fromage + rosé mousseux Giac'Bulle de Savoie

Number Cake : 8.50€ HT / personne

Le gâteau parfait pour marquer une date importante ou fêter un anniversaire !

1 chiffre = 10 personnes

Chocolat praliné noisette et/ou Fruits rouge vanille





Formule Assise - De 10 à 80 personnes

Découvrez notre cuisine maison, authentique et issue du terroir, avec des menus qui évoluent au fil des saisons et selon l'inspiration du chef.

Choisissez votre menu

Menu du Garde

25€ HT

Plat

Gratin de ravioles , petite salade verte
ou

Tourte à la viande , avec purée de carotte et carottes rôties au miel et épices

Dessert maison

Cookie pistache framboise

Cookie caramel, pécan, praliné amande noisette
Tiramichoux (ganache montée vanille et crémeux café)

Menu de la Bastille

45€ HT

⚠ Hors week-end et jours fériés

Entrée

Asperges vertes et crème de st Marcellin, pistache et noisette torréfiées, croûtons
ou

Salade Belledonne (toasts de truite fumée, légumes grillés, sauce fromage blanc, croûtons)

Plat

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

Parmigiana d'aubergines, carottes rôties au miel et épices, 

Dessert maison

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

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

Menu Mandrin

30€ HT

Entrée

Salade du Champsaur (3 minis tourtons pomme de terre, légumes grillés, sauce fromage blanc, croûtons)

Plat

Gratin de ravioles , petite salade verte
ou

Tourte à la viande , avec purée de carotte et carottes rôties au miel et épices

Dessert maison

Cookie pistache framboise

Cookie caramel, pécan, praliné amande noisette
Tiramichoux (ganache montée vanille et crémeux café)

Pour compléter votre menu,

prenez notre

Forfait Boissons

5€ HT

- Eau plate
- 1 verre de vin ou 1 soft
- Eau finement gazeuse de Grenoble
- café, café allongé/noisette





+NOS OPTIONS MENUS

L'apéritif idéal à déguster aussi bien à midi qu'en soirée !



Formule Apéritif : 7€ HT / personne
Tapenade d'olive maison et gougères au fromage + 1 apéritif au choix : kir, martini blanc ou rouge, soft



Formule Apéritif : 9.50€ HT/ personne
Tapenade d'olive maison et gougères au fromage + rosé mousseux Giac'Bulle de Savoie

Laissez-vous tenter par un tour de saveurs fromagères.

Assiette de fromages : 7€ HT/ personne

3 fromages affinés du terroir :
comté, tome de savoie
et bleu de sassenage



Le gâteau parfait pour marquer une date ou fêter un anniversaire !

Vous avez la possibilité de remplacer le dessert du menu par un entremet d'anniversaire ou un number cake avec un supplément.



Entremet d'anniversaire : 3.50€ HT / personne

Royal chocolat ou
Framboise ganache vanille



Number Cake : 3.50€ HT / personne

Chocolat praliné noisette
et/ou Fruits rouge vanille





OBTENIR UN DEVIS

Merci de nous indiquer les informations suivantes afin d'organiser votre événement :

• **Moment souhaité :**

- Déjeuner
- Dîner
- Autre

• **Privatisation:**

- Privatisation totale (grand groupe)
- Privatisation partielle (petit groupe)
- Prolongation d'ouverture
- Ouverture exceptionnelle (sur demande)

• **Prestation & participants :**

- Formule assise : Menus
- Formule debout : Buffets
- Nombre de personnes

• **Choix de l'espace:**

- Restaurant
- Grande terrasse
- Petite terrasse
- Salle de séminaire

• **Votre commande :**

- Menus : Garde/Mandrin/Bastille
- Pèces : salés et sucrées
- Boissons
- Options

**⚠ Merci de nous avertir d'éventuelles allergies ou intolérances :
nous trouverons une alternative adaptée**

**⚠ Merci de nous transmettre vos choix au moins 15 jours avant
l'événement.**

Pour éditer votre devis, merci de nous indiquer :
votre sélection et votre numéro de SIRET (pour la facturation proforma)
à l'adresse **contact@restaurantdutelpherique.fr**

Pour le transport en téléphérique :

**Pour toute demande concernant le transport en téléphérique, merci de vous
adresser directement à la RTGB à l'adresse "reservation@bastille-grenoble.com".**

Nous ne sommes pas en mesure de les inclure dans notre proposition.

Merci de votre compréhension.





ⓘ NOS INFORMATIONS PRATIQUES

Haute saison : Juillet et Aout

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

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

RESTAURANT	Basse saison	Moyenne saison	Haute saison
Lundi	Fermé	Fermé	12h-19h
Mardi	11h30-18h*	11h30-18h*	10h-19h
Mercredi	11h30-18h	10h-18h	10h-22h30
Jeudi	11h30-18h	10h-18h	10h-22h30
Vendredi	11h30-18h***	10h-22h30	10h-22h30
Samedi	11h30-22h30	10h-22h30	10h-22h30
Dimanche	11h30-18h	10h-19h**	10h-19h

*Ouverture les vacances scolaires de la zone A

**Fermeture à 18h les dimanches les mois d'avril et octobre

Ouverture les jours fériés et les ponts (fermeture les soirs de noël et 31/12)

***Fermeture à 22h30 les vendredis des vacances scolaire de notre zone

ⓘ Mode de paiement :

- Par virement : la prestation sera confirmée dès réception du devis signé et du versement de l'acompte (50 % du montant du devis).
- Facturation proforma via CHORUS

ⓘ Accès & Localisation :

- Par le téléphérique, pour une arrivée spectaculaire et panoramique.
- Par la route : Chemin de la Bastille et parking du Glacis à 200m du restaurant.
- A pied pour les plus courageux (45mn depuis les quais Saint-Laurent).

ⓘ Site web : <https://restaurantdutelepherique.fr/>





• NOTRE ÉQUIPE



Rien n'est trop parfait pour vos papilles, alors laissez vous tenter par nos saveurs uniques, sublimés par chaque plat que notre équipe a pensé rien que pour vous !



A bientôt !

