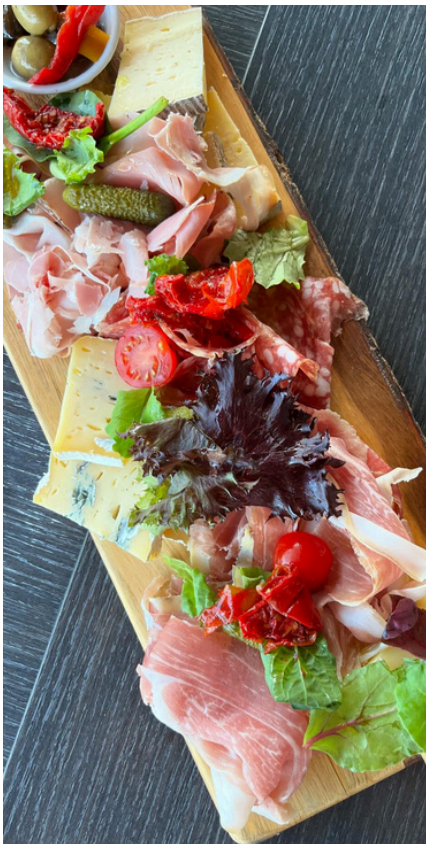
Une expérience unique

RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

Une cuisine maison & de saison



OFFRE COMMERCIALE

Organisez votre événement 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 TÉLÉPHÉRIQUE

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

NOTRE OFFRE SÉMINAIRE

- Salle Charmant Som, Grand Som et Petite Terrasse 4
- Café d'accueil 4
- Pause gourmande 4

LA FORMULE IDÉALE

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

NOS FORMULES COCKTAILS

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

+ NOS OPTIONS COCKTAILS 8

NOS FORMULES MENUS 9

- **Repas assis - 10 à 80 personnes** 9
- Menu du Garde 9
- Menu Mandrin 9
- Menu de la Bastille 9

+ NOS OPTIONS MENUS 10

NOS BOISSONS 11

OBTENIR UN DEVIS 12

NOS INFORMATIONS PRATIQUES 13

NOTRE ÉQUIPE 14

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, un lieu d'exception situé au sommet de la ville de Grenoble et accessible en téléphérique depuis le centre-ville, 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 le bassin grenoblois 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.

📌 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, spacieuses et confortables, vous accueillent pour vos réunions de travail, formations ou séminaires d'entreprise.

Pour une réunion, un moment plus insolite, profitez de notre petite terrasse privative avec une vue imprenable.

SALLE GRAND SOM & CHARMANT SOM

Crédit photo RTGB

PETITE TERRASSE PRIVATIVE

	Capacité assise (repas)	Tarif HT Privatisation demi-journée	Tarif HT Privatisation à la journée
Salles de séminaire	• En « U » : 15 à 30 personnes • En théâtre : 45 personnes	150€ de 9h à 12h30 ou de 14h à 17h30	250€ de 9h à 17h30
Equipements dans nos salles	Paperboard, écran et wifi		

⚠ 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.

RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

👍 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 ou 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 (cocktail)**	**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

RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

NOS FORMULES COCKTAILS

Repas Debout - De 20 à 200 personnes

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 salées :

- Charcuteries
- Terrine au génépi
- Mini cheeseburger
- Fromages de pays
- Tourtons tartiflette
- Terrine aux deux truites
- Mini navette truite fumée
- Focaccia jambon cru et tomates séchées

- 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!

RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

+ NOS OPTIONS COCKTAILS

Nos Formules Apéritives :

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

Formule Apéritif : 7€ HT / personne

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

Formule Apéritif : 9.50€ HT / personne

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

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

Number Cake : 8.50€ HT / personne

1 chiffre = 10 personnes
Chocolat praliné noisette et/ou Fruits rouge vanille

🍽 NOS FORMULES MENUS

Repas Assis - 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.

Menu du Garde
25€ HT

Plat

Gratin de ravioles 🌿, petite salade verte
ou
Tourte à la viande 🐷, avec purée de carottes et carottes rôties au miel et épices

Dessert maison

Cookie pistache framboise
Cookie caramel, pécan, praliné amande noisette
Choco Bulle (mousse chocolat, praliné, biscuit amande)

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 carottes et carottes rôties au miel et épices

Dessert maison

Cookie pistache framboise
Cookie caramel, pécan, praliné amande noisette
Choco Bulle (mousse chocolat, praliné, biscuit amande)

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)

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

RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

+ NOS OPTIONS MENUS

Nos Formules Apéritives :

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

Formule Apéritif : 7€ HT / personne

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

Formule Apéritif : 9.50€ HT/ personne

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

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

🥂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 bière - 75 cl (3verres de 25 cl)

- Bière Blonde (Brasserie des cuves de Sassenage) — 12.50€ HT

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

RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

📝 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)

- **Choix de l'espace:**
  - Restaurant
  - Grande terrasse
  - Petite terrasse
  - Salle de séminaire

- **Prestation & participants :**
  - Repas assis : Menu
  - Repas debout : Cocktail
  - Nombre de personnes

- **Votre commande :**
  - Menus : Garde/Mandrin/Bastille
  - Pèces : salées 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 séléction et votre numéro de SIRET (pour la facturation proforma)
à l'adresse **contact@restaurantdutelepherique.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".
Un tarif spécial pour le transport en téléphérique vous sera proposé !
Nous ne sommes pas en mesure de les inclure dans notre proposition.
Merci de votre compréhension.

RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

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 fin de service à 18h00
Mardi	12h00-18h* fin de service à 17h00	12h00-18h* fin de service à 17h00	10h-19h fin de service à 18h30
Mercredi	11h30-18h fin de service à 17h00	10h-18h fin de service à 17h30	10h-22h30 fin de service à 21h30
Jeudi	11h30-18h fin de service à 17h00	10h-18h fin de service à 17h30	10h-22h30 fin de service à 21h30
Vendredi	11h30-22h30*** fin de service à 21h30	10h-22h30 fin de service à 21h30	10h-22h30 fin de service à 21h30
Samedi	11h30-22h30 fin de service à 21h30	10h-22h30 fin de service à 21h30	10h-22h30 fin de service à 21h30
Dimanche	11h30-18h fin de service à 17h00	10h-19h** fin de service à 18h00	10h-19h fin de service à 18h00

***Ouverture UNIQUEMENT pendant les vacances scolaires de la zone A.**
****Fermeture à 18h (fin de service à 17h00) les dimanches les mois d'avril et octobre.**
*****Les vendredis de novembre et décembre (hors vacances scolaires et jours fériés) ouverture en SOIRÉE uniquement pour les groupes sur devis préalables.**
Ouverture tous les jours fériés et les ponts (fermeture les soirs du 24/12 et 31/12).

Prolongation d'ouverture, privatisations & ouverture exceptionnelle uniquement sur devis pour les groupes sur toute l'année.

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/

RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

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 !

RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE