

Une expérience unique



RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

Une cuisine maison & de saison



OFFRE GROUPE

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 TÉLÉPHÉRIQUE

- Un cadre exceptionnel3
- Une cuisine maison & de saison3
- Nos partenaires locaux3

NOS ESPACES PRIVATIFS

- Salle Charmant Som et Grand Som4
- Petite terrasse4

NOS FORMULES REPAS

- **Formule debout - 20 à 45 personnes**.....5
- La liste des pièces cocktails du moment.....6

NOS BOISSONS.....7

+ NOS OPTIONS BUFFETS.....8

- **Formule assise - 10 à 25 personnes**.....9
- Menu du Garde.....9
- Menu Mandrin.....9

+ NOS OPTIONS MENUS.....10

OBTENIR UN DEVIS.....11

NOS INFORMATIONS PRATIQUES.....12

NOTRE ÉQUIPE.....13





LE RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

Un moment unique à vivre

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

★ UN CADRE EXCEPTIONNEL

Situé au cœur du Fort de la Bastille, notre restaurant est l'endroit idéal pour vos repas entre amis, anniversaires, fêtes de famille ou autres célébrations privées.

Profitez d'une vue panoramique exceptionnelle sur Grenoble depuis notre terrasse de 230 m² et d'une ambiance chaleureuse et conviviale, parfaite pour partager des moments de joie, de détente et de convivialité.



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.



✦ NOS ESPACES PRIVATIFS

✓ Un lieu chaleureux et sympa : tout est prêt pour que votre fête soit inoubliable !

Situées à l'étage du restaurant, nos deux salles voûtées, vous accueillent pour tous types d'événements : anniversaires, repas de famille, réunions entre amis, ateliers, soirées privées... Spacieuses et chaleureuses, elles offrent un cadre unique et convivial, idéal pour partager un instant privilégié, quel que soit l'événement que vous souhaitez organiser.

SALLE GRAND SOM



SALLE CHARMANT SOM



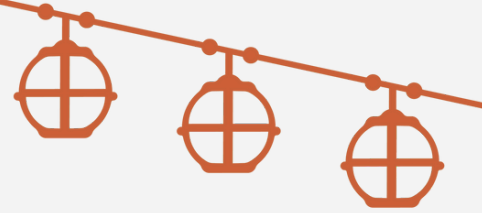
Notre terrasse panoramique privatisée vous accueille dans un cadre exclusif et ensoleillé, parfait pour vos repas ou apéritifs en toute intimité.

PETITE TERRASSE



TARIFS	Capacité assise (repas)	Capacité debout (buffet)	Tarif Ttc
Petite Terrasse Salle Grand Som & Charmant Som	de 10 à 25 personnes	de 20 à 45 personnes	200€ (midi : 12h-15h soir : 19h-22h)





🍴 NOS FORMULES REPAS

Formule Debout - De 20 à 45 personnes

Uniquement dans nos espaces privés

Découvrez notre offre traiteur.

Toutes nos pièces cocktails sont réalisées 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 Ttc/personne	Durée de l'évènement
Cocktail apéritif	4	1	24.20€ (4.84€ Ttc / pièce)	30 à 60 min
Cocktail déjeunatoire ou dinatoire	6	2	35.20€ (4.40€ Ttc/ pièce)	60 à 90 min
Cocktail déjeunatoire ou dinatoire	9	3	46.20€ (3.85€ Ttc/ pièce)	90 à 120 min

Toute pièce supplémentaire est proposée au tarif de 3,85 € Ttc

- 👉 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 🧀🔥
- Terrine aux deux truites 🐟
- Mini black burger saumon fumé 🐟

- Gougère au comté 🌿
- Mini tourtons pomme de terre 🌿🔥
- Tapenade d'olives noires maison 🌿
- Tourtons tomates mozzarella basilic 🌿🔥



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) - 11€ Ttc / 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) 19.20€ Ttc
- Vin blanc Chardonnay IGP Albrières (sec) 19.20€ Ttc

"Vignoble local"

- Vin blanc Monfarina AOP Savoie 30€ Ttc
- Vin rouge Persan IGP Isère 2020 30€ Ttc

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



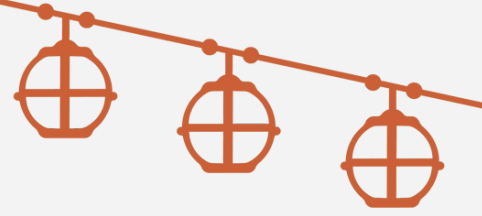
- Prosecco 30€ Ttc
- Rosé mousseux - Cépage Jacquère Giac'Bulle (local) 38.40€ Ttc
- Mouette et Chandon - Brut Impérial 90€ Ttc

Café- 2.20€ Ttc / personne



- café
- café allongé
- café noisette





+ NOS OPTIONS BUFFETS

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



Formule Apéritif : 8.40€ Ttc / personne

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



Formule Apéritif : 11.40€ Ttc / personne

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

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

Number Cake : 9.35€ Ttc / personne

1 chiffre = 10 personnes

Chocolat praliné noisette et/ou Fruits rouge vanille





Formule Assise - De 10 à 25 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

27.50€ Ttc

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
Tiramichoux (ganache montée vanille et crémeux café)

Menu Mandrin

33.00€ Ttc

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
Tiramichoux (ganache montée vanille et crémeux café)

**Pour compléter votre menu,
prenez notre**

Forfait Boissons

6€ Ttc

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

**Possibilité de prendre les
boissons à la carte**

Menu Enfant

12.50€ Ttc

Tenders de poulet panés
sticks de pommes de terre
quelques légumes
boule de glace



+NOS OPTIONS MENUS

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



Formule Apéritif : 8.40€ Ttc / personne

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



Formule Apéritif : 11.40€ Ttc / 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 : 7.70€ Ttc / 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 : 3.85€ Ttc/ personne

Royal chocolat ou Framboise ganache vanille



Number Cake : 3.85€ Ttc / 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 :

- o Déjeuner
- o Dîner
- o Autre

Prestation & participants :

- o Formule assise : Menus
- o Formule debout : Buffets
(uniquement dans nos espaces privés)
- o Nombre de personnes

• Privatisez l'un de nos espaces :

- o Petite terrasse & salle d'événements

• Réservation classique d'une table :

- o Restaurant & Grande terrasse

Votre commande :

- o Menus : Garde/Mandrin
- o Pièces: salés et sucrés
- o Boissons
- o Options

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

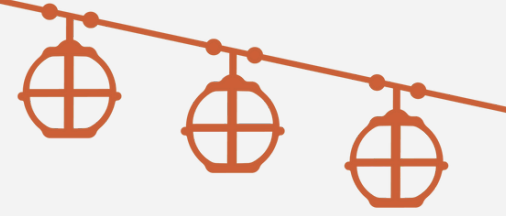
⚠ **Merci de nous transmettre vos choix au moins 15 jours avant l'événement.**

Pour éditer votre devis, merci de nous indiquer :
votre sélection à l'adresse contact@restaurantdutelepherique.fr

Pour le transport en téléphérique :

Afin de bénéficier du tarif groupe pour 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 d'inclure le transport dans notre proposition.





i 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).

📍 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 !

