

# RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE



## OFFRE TRAITEUR

5 fort de la Bastille, 38000 Grenoble  
[contact@restaurantdutelepherique.fr](mailto:contact@restaurantdutelepherique.fr)



# SOMMAIRE

---

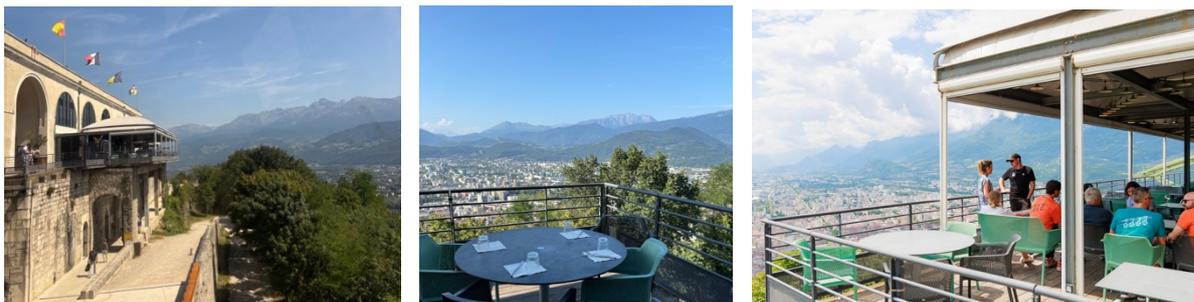
<b>LE RESTAURANT</b> .....	<b>3</b>
LE CADRE .....	3
LA CUISINE.....	3
LES PARTENAIRES LOCAUX.....	3
<b>NOS FORMULES BUFFETS</b> .....	<b>4</b>
FORMULE DEBOUT - DE 10 A 100 PERSONNES .....	4
CHOISIR SES PIECES SALEES .....	5
CHOISIR SES PIECES SUCREES .....	6
<b>NOS FORMULES BOISSONS</b> .....	<b>7</b>
<b>NOS ESPACES</b> .....	<b>9</b>
<b>INFORMATIONS</b> .....	<b>10</b>
HORAIRES D'OUVERTURES .....	10
CONTACT .....	10
LE TELEPHERIQUE DE GRENOBLE .....	10



# 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 230m<sup>2</sup>. 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.



## 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



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



## NOS FORMULES BUFFETS

### Formule Debout - De 10 à 100 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	20€	30 à 60 min
<input type="checkbox"/> Cocktail déjeunatoire	6	2	30€	60 à 90 min
<input type="checkbox"/> Cocktail dinatoire	8	3	40€	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



*Veillez cocher les pièces souhaitées (nous faire parvenir votre choix 21 jours avant l'évènement) :*

Choisir ses pièces salées

- Houmous maison
- Tapenade d'olives noires maison
- Madeleine curry
- Mini tourton pomme de terre
- Terrine au Génépi
- Caillette aux cornichons
- Brochette tomates/mozzarella/pesto
- Terrine aux deux truites
- Tartine au bleu de Sassenage
- Mini poivron farcie au fromage de chèvre
- Gougère au comté
- Pizza 3 fromages
- Mini burger
- Verrine veggie (fève, épinard, petit pois, brocolis)
- Mini wrap
- Macaron foie gras (+2€/personne)

Option planche :

*+6€ HT par personne*

- Charcuterie
- Fromage
- Mix fromage/Charcuterie



## Choisir ses pièces sucrées

Toutes nos pâtisseries sont maison et varient selon la saison et l'humeur du chef !

Surprise selon l'humeur du chef :

- Nombre de pièces sucrées souhaitées :

Je souhaite choisir selon la liste suivante :  
*(Veuillez cocher les pièces souhaitées)*

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

Option « Number cake » 4.5€ HT/personne :

- Nombre de personnes (à partir de 20 parts) :
- Au chocolat                      Aux fruits

Option Entremet d'anniversaire 7.5€ HT/personne :

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

*Merci de nous préciser les intolérances, allergies et autres restrictions alimentaires afin que nous puissions adapter notre offre au besoin :*



## NOS FORMULES BOISSONS

---

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

- Pichet de soft (50 cl) : 6€ HT/le pichet

- Limonade artisanale
- Lipton Ice-tea
- Pepsi
- Pepsi Max (sans sucre)

- Forfait Apéritif : 4,5€ HT/ par personne

- Martini blanc
- Martini rouge
- Kir crème de cassis
- Kir royal (Giac Bulle et crème de cassis) +2€/personne

- Pichet de vin (50 cl : environ 4 verres) : 12€ HT/ le pichet

- Vin rouge (Côtes du Rhône)
- Vin blanc (Chardonnay)
- Vin rosé (Côtes de Provence)

- Bouteille de vin (75 cl)

- Vin blanc St Luc Gascogne (moelleux) 18€ HT
- Vin blanc Monfarina AOP Savoie (sec) 20€ HT
- Vin rouge Giac'pote AOP Savoie 20€ HT
- Vin rosé Domaine Siouvette AOP Provence 20€ HT
- Vin mousseux Giac'bulle 29€ HT



- Seau bières bouteilles locales : 60€ HT/seau
- Nombre de seau de 10 bières en bouteille (assortiment local)
  
- 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	Capacité debout	Tarif HT <i>Privatisation</i>
Restaurant	60 personnes	100 personnes	1200€
Terrasse	80 personnes	100 personnes	1200€
Petite Terrasse	30 personnes	50 personnes	300€
Salle de séminaire Belledonne	25 personnes	40 personnes	200€ ½ journée 300€ la journée
Salle de séminaire Vercors	20 personnes	35 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

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](mailto: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](mailto:reservation@bastille-grenoble.com).

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

