

FAITES PRENDRE DE LA HAUTEUR À VOS PROJETS !



LE BAR RADIS

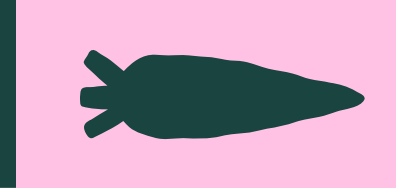
MAISON DE L'ALIMENTATION ET DE L'AGRICULTURE
RESTAURATION. ANIMATIONS. PRIVATISATIONS.





Co-géré par l'association Cultivons et la SCOP du Bar Radis, ce tiers-lieu innovant est devenu une référence de la transition alimentaire et agricole.

Du potager à l'assiette, on y cultive, apprend, déguste et expérimente de nouvelles façons d'aborder l'alimentation.

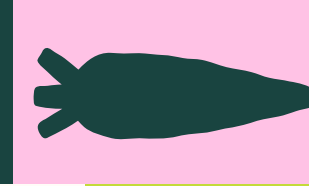


LE BAR RADIS

Maison de l'alimentation & de l'agriculture

Situé sur un rooftop avec une vue imprenable sur les montagnes grenobloises, ce tiers-lieu inclusif et solidaire agit en faveur d'un système alimentaire plus juste et durable, qui protège la santé de ses citoyens.





DU POTAGER À L'ASSIETTE !

Une cuisine saine, locale et écoresponsable

Au Bar Radis, on vous propose une **cuisine inspirée des saisons et de notre de production maraîchère**. Des plats créatifs, sains, qui s'adaptent à tous les régimes alimentaires.

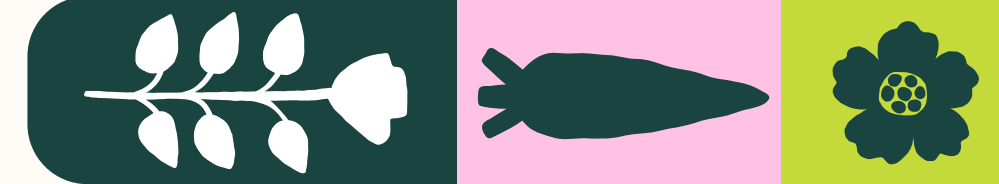
Le potager du Bar Radis approvisionne exclusivement notre restaurant avec des légumes, des aromatiques ou fleurs comestibles de saison. Le reste de nos produits proviennent de fournisseurs locaux et bio autant que possible. Ils partagent nos valeurs et nos convictions en s'inscrivant dans une production éthique et durable.

Venir au Bar Radis, c'est choisir de soutenir des filières agricoles locales, éthiques et respectueuses de l'environnement.

NOS VALEURS :

La cuisine de notre restaurant est **écoresponsable** et produit une cuisine de qualité, **100 % fait maison, de saison, avec des produits français.**





SERVICE À TABLE



LE MIDI

Le menu du jour (entrée - plat - dessert)

Un **menu de saison** pensé et cuisiné avec les produits du jardin et des fournisseurs locaux. Le menu s'adapte à tous les régimes alimentaires (vegan, végétarien, sans gluten).

Voir le menu

Menu carné 24 €

Menu végétarien / vegan 20 €



LE SOIR

Les assiettes du Radinatoire

Le soir on vous propose une gamme de **tapas maison** pour accompagner votre apéritif, mais aussi des assiettes gourmandes à partager ou pour dîner sur place. Des recettes préparées avec soin, à partir de **produits frais et locaux**, en partie issus de notre potager.

Voir le menu





L'ACCUEIL CAFÉ OU GOÛTER

6,5€
/ personne

De 8h30 jusqu'à 17h, en semaine uniquement, et à partir de 8 personnes. Disponible sur privatisation d'espace uniquement.

- **Une Boisson Chaude**

Que vous soyez expresso, café latté, thé ou tisane, vous pouvez choisir votre boisson à la carte.

- **Un gateau du moment**

La cuisine vous prépare une gourmandise de la saison (ex : muffins, cake aux fruits, financier) pour ravir vos papilles.



NOS GÂTEAUX ÉVÉNEMENTS

Nous créons des pâtisseries vegan sur demande pour célébrer vos anniversaires, mariages et événements spéciaux.



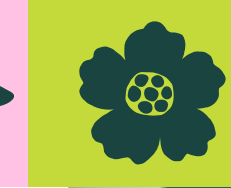
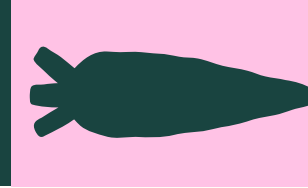
En cas de besoin spécifique (allergies, intolérances) nous pouvons adapter le gâteau maison.

Les gateaux :

Entremet choco-noisettes, tarte au citron meringuée, gateau cru cacao-citron-framboise, tarte aux poires bourdaloue.

Sur
devis





Des **buffets originaux** et **gourmands**, fait avec des **produits locaux et de saison** pour vos soirées cocktails, vos afterworks et événements festifs. Ils **s'adaptent à vos budgets et à vos besoins**.



Disponible le soir



10 personnes et plus



Sur réservation 15 jours avant

Buffet dinatoire

- 27 euros / personne
- 4 bouchées salées
- 2 bouchées sucrées
- Bouchée en plus : 4.50€

* Prix Hors boissons

Voir la carte



Formule Tapas

- 14 euros / personne
- 2 jetons tapas à choisir dans les assiettes à partager
- Commande au Bar

* Prix Hors boissons

Voir la carte



COCKTAILS & BOISSONS

Notre carte de softs et d'alcools est travaillé avec soin pour vous sélectionner les meilleures boissons locales du territoire. Nos recettes de cocktails sont uniques et s'inspirent des produits de saison.



Option Jarre - 5 L - 25 verres



Option Jeton

Cocktails

- Punch Tropical.....80€
- Sangria Rouge.....100€
- Sangria Blanche.....100€
- Mojito.....130€

Mocktails

- Citronnade.....50€
- Thé Glacé Maison..... 60€
- Limonade Pétillante..... 60€
- Punch Tropical sans alcool..... 60€

- On mets à disposition le nombre de verre que vous souhaitez offrir sous forme de jeton.

- Chaque jeton permet de commander un verre à la carte.

- Un jeton est estimé à 4€

- Les jetons seront facturés au réel des consommations.



Bouteilles

Vins - 75 cl

- Sainte Cécile [Côtes du Rhône]..... 22€
- Les Garrigues [AOP Ventoux]25€
- Laxé Moelleux [IGP Côtes de Gascogne]. 24€
- IGP Viognier 22€
- Rosé [IGP Coteaux de Béziers].....24€

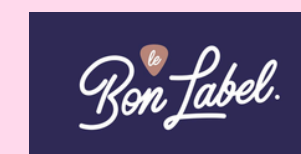
Sélectionnés par la sommelière Enora Le Roy, spécialisée dans les vins d'Isère et du Rhône.

Softs - 1L

- Jus de fruits.....10€
- Eau Petillante.....5€



Nos fournisseurs locaux



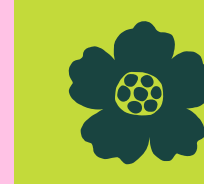
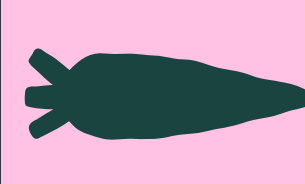
Les options



Droit de bouchon :
5€ par bouteille ouverte

NOS ATELIERS

Des ateliers éco-responsables afin d'aborder les enjeux de santé et de durabilité au champ et dans notre assiette.



05 Nos ateliers


Ateliers cuisine

Prix sur devis



Des ateliers théoriques et pratiques pour apprendre à cuisiner sainement, avec des produits locaux et de saison, des réflexes anti-gaspillage.

 de 1 à 2h

 Jusqu'à 10 personnes

 Tout public

Nos thématiques :

Lien agriculture-alimentation

Cuisine végétale

Cuisine et nutrition

Cuisine pour conserver

Plantes sauvages et comestibles


Ateliers jardin

Prix sur devis



Des ateliers pratiques et théoriques pour comprendre le cycle de développement des plantes et leurs besoins. Apprendre des gestes techniques pour créer et prendre soin de son propre jardin potager.

 De 45 min à 2h

 Jusqu'à 15 personnes

 Tout public

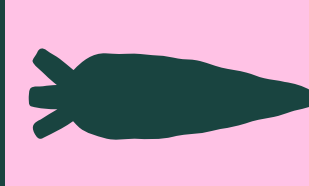
Nos thématiques :

Comprendre la biodiversité

Agriculture durable

Botanique

Technique au jardin



La visite

40€



Venez découvrir notre tiers-lieu de l'alimentation et de l'agriculture, son histoire, ses projets et son fonctionnement. Un projet atypique et unique qui allie solidarité et durabilité.

- 30 minutes de visite du lieu et de présentation du projet.
- 30 minutes d'échanges et discussions.



10 personnes et +



1h

Comprendre le système alimentaire

Prix sur devis



Nos thématiques :

Agriculture urbaine & environnement

Démocratie alimentaire

Santé et alimentation

Lien agriculture-alimentation

Examiner le système alimentaire de la graine à l'assiette, ses enjeux sociaux, de santé et environnementaux.

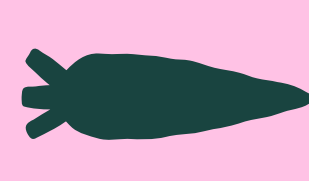
- Présentation du projet et visite des lieux
- Réflexion collective autour de la thématique de votre choix. Le format et les thématiques peuvent être adaptés à vos besoins.



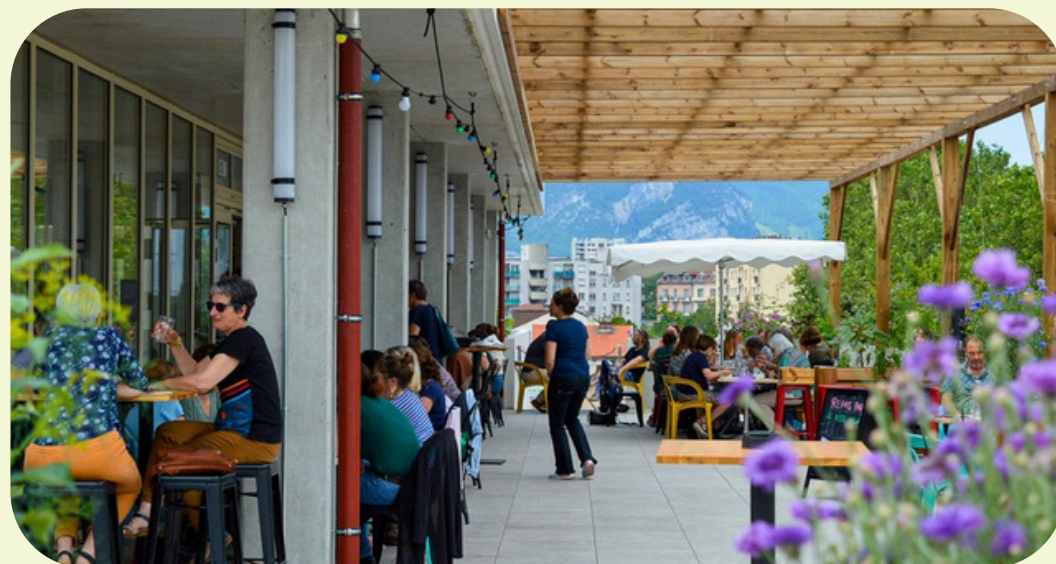
10 personnes et +



De 45 min à 2h



Le lieu entier



Privatisez l'entièreté du Bar Radis, des espaces de **900m²** modulables selon vos besoins, dont une terrasse panoramique avec vue sur les trois massifs grenoblois.

- **900m²**
- Equipements 
- Capacité restaurant : 70 couverts
- Capacité Buffet cocktails : 120 personnes
- Mise à disposition de l'équipe bar & restaurant

Prix sur devis

L'espace du Trièves



Un grand espace de **65m²** avec vue sur notre potager et sur le massif du Vercors, pour y organiser vos repas, buffet cocktails mais aussi vos séminaires et conférences.

- **65m²**
- Equipements 
- Capacité conférence : 60 et + personnes
- Capacité Buffet cocktails : 70 personnes debout
- Capacité restaurant assis : 40 personnes

Prix : 50€ de l'heure

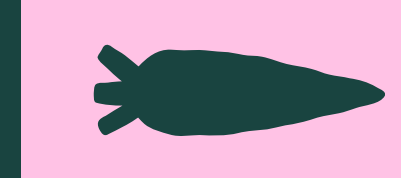
Le foodlab



Une **cuisine semi-professionnelle** avec un grand nombre d'équipements pour faire toute sorte de préparations culinaires.

- **25m²**
- Tout l'équipement nécessaire à la cuisine (four, plaques, robots variés, déshydrateur).
- Adhésion à l'association Cultivons! obligatoire
- Capacité : 12 personnes maximum.

Prix : 20€ de l'heure



NOS OPTIONS POUR VOS PRIVATISATIONS

Pour compléter vos privatisations, nous vous proposons une série d'options avec :

- Des **animations** autour du jardin, de la cuisine, et du système alimentaire.
- Une **offre de restauration**, avec des produits locaux, de saison et bio dès que possible
- L'accès à nos fournisseurs pour des **animations culturelles** (découvertes des vins naturels, dégustation de bières locales, Quizz, DJ, Stand up...)

Nos animations et ateliers

- Ateliers jardins
- Visite du Tiers-lieu
- Ateliers cuisine
- Découvrir le système alimentaire

Le Bar & Restauration

- Buffet / Tapas
- Repas assis
- gâteaux événements
- Boissons et cocktails

Animations Culturelles

- Dégustation vin et bières
- Soirée DJ
- Soirée Stand Up
- Photobooth

PRIX SUR DEVIS



NOS FORMULES

TEAM BUILDING



Venez cultiver l'esprit d'équipe

Profitez d'un lieu unique, pour remercier vos équipes d'être à vos cotés.

Accueil
Café



Atelier Cuisine
ou Jardin



Buffet
Tapas

A partir de **40€** par personne
Personnalisable aux besoins de votre équipe.

SOIRÉE D'ENTREPRISE



Célébrez sans mettre de côté vos valeurs

Profitez d'un lieu festif mettant en avant un système alimentaire et des pratiques éco-responsable.

Privatisation
total



Buffet
Cocktail



2 verres par
personne



Animation Dj

A partir de **50€** par personne
Personnalisable aux besoins de votre équipe.

NOS FORMULES

SÉMINAIRE



Faites prendre de la hauteur à vos équipes

Profitez de la vue 3 massifs pour voir plus loin dans vos projets.

Accueil Café

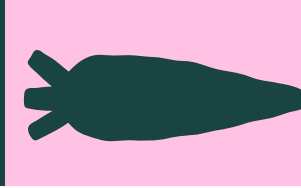


Privatisation
Salle Trièves



Formule
complète du jour

A partir de **40€** par personne
Personnalisable aux besoins de votre équipe.



SE FORMER



Formez vos équipes aux enjeux du système alimentaire !

Changez votre regard sur ce qu'il se joue dans votre assiette !

Visite du Bar
Radis



Privatisation de
la salle Trièves



Conférence



Apéro
de clôture

A partir de **28€** par personne
Personnalisable aux besoins de votre équipe.

ILS NOUS FONT CONFIANCE





Intéressé.e-s par une de nos prestations ?

Contactez nous par mail à l'adresse flora.m@cultivons.org pour établir un devis.

LE BAR RADIS

15 rue Gustave Flaubert, 38100 Grenoble

