



La Cour

DES GRANDS

Sommaire

Quelques Précisions p.3

Les Boissons p.4 à 8

Les Entrées p.9

La Planche Gargantua p.10

Nos Crozieréations & Coups de Coeur p.11

Nos Viandes p.12

Nos Burgers à la Française p.13

Nos Hot-Dog p.14

Nos Formules p.15

Nos Desserts p.17 à 20

Nos Boissons chaudes p.21 et 22

Repas de groupe p.23

L'horoscope Gourmand p.24

Les Actus p.25 et 26

Bienvenue dans notre univers !

**Pour suivre nos
aventures, c'est par ici :**



La Cour des Grands



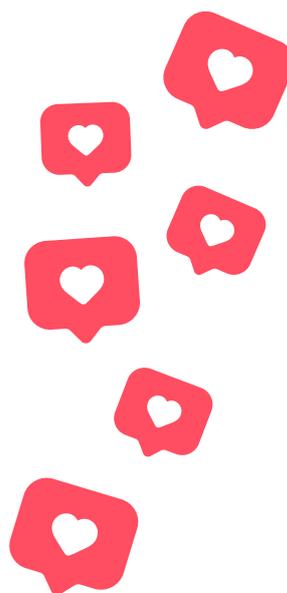
Lacourdesgrands.revel



Lacourdesgrands.revel



**Et si vous avez apprécié votre repas,
n'hésitez pas à nous laisser un petit
avis sur Google !**



Quelques Précisions

Crozets

Petites pâtes savoyardes carrées dont on raffole... !

Pulled Pork

Effiloché d'échine de porc cuite de longues heures dans un bouillon de sauce barbecue

Génépi

Plante emblématique des Alpes, le génépi est une plante vivace avec laquelle on fabrique la liqueur de Génépi. Il fait partie de la famille des armoises, tout comme l'absinthe.



Plats végétariens



Toute notre carte est disponible à emporter sauf les grillades et le camembert rôti

Prix indiqués TTC, service compris

Viandes bovine, porcine, ovine et volaille origine France

Mélange de miels originaires et/ou non originaires de l'UE

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

Qu'est-ce qu'on boit ?



Apéritifs

Whisky Jameson	4cl	7.50€
Whisky Jack Daniel's	4cl	7.50€
Ricard	2cl	4.00€
Kir	15cl	4.50€
<i>Cassis / Pêche / Violette / Fraises des bois</i>		
Kir Italien (avec du Prosecco !)	15cl	5.50€
Martini	6cl	4.50€
<i>Blanc ou Rouge</i>		
Porto	12cl	5.50€
Muscat	12cl	5.50€
Rhum Ambré	4cl	7.50€
Tequila	4cl	7.00€
Gin	4cl	7.00€
Suze	12cl	4.00€
Suze Cassis	12cl	4.50€

Softs

Sodas	33cl	3.50€
<i>Coca Cola / Coca Cola zéro / Orangina / Perrier / Tonic</i>		
Jus de Fruits	25cl	3.50€
Sirop à l'eau	25cl	1.50€
San Pellegrino	50cl	2.00€
San Pellegrino	1L	4.00€
Eau plate	50cl	1.50€
Eau plate	1L	3.00€

Les Glacés

Thé Glacé maison	4.00€
<i>Pêche / Framboise / Citron / Citron-Basilic</i>	
Limonade maison	4.50€
Citronnade maison	4.00€
Café frappé	4.00€
Café frappé latté	5.00€
Milkshake au choix (voir page des glaces)	7.00€

Supplément Chantilly : 0.50€

Prix indiqués TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



ÇA MOUSSE !

Bières Pressions

Jupiler	25cl	3.50€
	50cl	7.00€
Goose Island IPA	25cl	4.80€
	50cl	9.60€
Supplément Sirop au choix		0.50€
<i>Notre Suggestion : le Sirop de Génépi</i>		

Nos super sirops :

Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Cerise,
Pumpkin Spice, Mirabelle, Myrtille, Génépi,
Mandarine, Châtaigne, Basilic, Fraise

Bières Bouteilles de la Brasserie du Mont Blanc



La Rousse - Ambrée - 6.3% vol	33cl	6.00€
La Verte - Génépi - 5.9% vol.	33cl	6.00€
La Violette - 4.7% vol.	33cl	6.00€
La Bleue - Myrtille - 5.8% vol.	33cl	6.00€
La Blanche - 4.7% vol.	33cl	6.00€

Les hard Cider

La Mordue classique - 6% vol.	27.5cl	5.50€
La Mordue IPA - 7% vol.	27.5cl	5.50€

Prix indiqués TTC, service compris -

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé , à consommer avec modération

verre 15 cl, pichets 25 cl et 50 cl, bouteille 75 cl

Cocktails

Dose Alcool

Mojito	6cl	9.50€
Spritz	16cl	9.50€
Sex on the beach	8cl	9.50€
Caipirina	6cl	9.50€
Pina Colada	6cl	9.50€
Gin Tonic	6cl	9.50€

Mocktails

Sans Alcool

Virgin Mojito	7.00€
Virgin Pina Colada	7.00€
Virgin Sex on the beach	7.00€
Virgin Massif Tropical	7.00€

Cocktails Savoyards

9.00€

L'Alpenstock

Génépi (4cl), Martini Blanc (6cl), citron vert & eau gazeuse

Le Massif tropical

Génépi (6cl), jus d'ananas, citron vert & sorbet passion

Au-delà de l'hiver

Génépi (4cl), Prosecco (10cl), eau gazeuse, citron vert

PUMPKIN SPICE LATTE

Servi frappé ou chaud 8.50€

Sirop de citrouille saveur épicée, espresso, lait, chantilly



Une bonne bouteille ?

Les Rouges

Sainte Lucie d'Aussou AOP Corbières

15 cl : 5.20€ 25 cl : 8.70€ 50 cl : 17.40€ 75 cl : 26.00€

Le Vent se Lève AOP Cabardès

15 cl : 4.60€ 25 cl : 7.70€ 50 cl : 15.40€ 75 cl : 23.00€

Madiran Maestria AOC Madiran

15 cl : 4.40€ 25 cl : 7.40€ 50 cl : 14.80€ 75 cl : 22.00€

Demandez nous le vin rouge du moment !

Les Rosés

Inès AOP Fronton - Fruité

15 cl : 4.80€ 25 cl : 8.00€ 50 cl : 16.00€ 75 cl : 24.00€

Divines Restanques IGP Var - Sec & Fruité

15 cl : 4.20€ 25 cl : 7.00€ 50 cl : 14.00€ 75 cl : 21.00€



Prix indiqués TTC, service compris -

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

verre 15 cl, pichets 25 cl et 50 cl, bouteille 75 cl

Une bonne bouteille ?



Les Blancs

Domaine Laffitte

IQP Côtes de Gascogne - Moelleux

15 cl : 4.50€ 25 cl : 7.50€ 50 cl : 15.00€ 75 cl : 22.50€

Domaine Laffitte

IQP Côtes de Gascogne - Sec & fruité

15 cl : 4.50€ 25 cl : 7.50€ 50 cl : 15.00€ 75 cl : 22.50€

Far From The Eye

IQP Gaillac - Sec & Minéral

15 cl : 3.60€ 25 cl : 6.00€ 50 cl : 12.00€ 75 cl : 18.00€

Gewurztraminer

IQP Pays D'Oc - Fruité

15 cl : 3.80€ 25 cl : 6.40€ 50 cl : 12.80€ 75 cl : 19.00€

Chardonnay Domaine Gayda

IQP Pays d'Oc - Fruité

15 cl : 3.80€ 25 cl : 6.40€ 50 cl : 12.80€ 75 cl : 19.00€

Prix indiqués TTC, service compris -

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé , à consommer avec modération

verre 15 cl, pichets 25 cl et 50 cl, bouteille 75 cl

On commence par quoi ?

A partager ... ou pas !

Planche de Charcuterie Charcuterie de Lacaune	15.00€
Planche de Mixte Charcuterie de Lacaune & fromages	15.00€
Camembert rôti  Camembert AOP, miel, thym, mouillettes	13.00€
Le petit pâté de campagne Le Revelois - 100% local !	9.00€
Trio de tartinables Houmous de courges & noisettes, Crème de haricots blanc à la graisse de canard, Crème aux champignons	10.00€

En solo !

Œufs Cocotte Forestiers Champignons poêlés, Bleu d'Auvergne	6.50€
Assiette de Saumon fumé Grenade, citron, beurre	8.00€
Le petit velouté  Courge d'automne, Houmous de courge & noisettes	6.00€
Le Toasté  Toast de Cabécou rôti au miel & thym	6.00€
Indémoudables Œufs durs - mayo ! œufs BIO, mayonnaise maison	6.00€
Entrée de la formule Le midi en semaine	4.50€



La Planche GARGANTUA

À partager entre 2 et 4 personnes selon votre faim !

Camembert AOP rôti, miel & thym

Charcuterie de Lacaune

Pâté Le Révélois

Tranches de Carbonnade de porc (Grillade)

**Tranches de Saucisse de porc et Canard à
la plancha**

Fromages

**Burrata entière, Cabécou du Périgord, Tomme des Pyrénées,
Bleu d'Auvergne**

Champignons poêlés, Potimarron rôti

Trio de tartinables

**Houmous de courge & noisettes, Crème de haricots blancs à
la graisse de canard, Crème aux champignons**

Pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn

95.00€

Prix indiqués TTC, service compris
En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

10

Nos Crozicréations

Crozipork

16.00€

Crozets, crème, cheddar, pulled-pork, sauce BBQ

Crozitomne

18.00€

Crozets, crème, tomme des Pyrénées, bleu d'Auvergne, coppa de Lacaune, champignons poêlés

Nos coups de coeur

L'Automnale

18.00€

Champignons poêlés, potimarron rôti, houmous de courge & noisettes, burrata entière, noisettes, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn

Camembert rôti au miel et thym

19.00€

Charcuterie de Lacaune, salade, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn

Le Velouté des Grands

16.00€

Courge d'automne, crème, charcuterie de Lacaune, tomme des Pyrénées, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn (possible en végé avec un assortiment de fromages!)

L'Avocado-toast

19.00€

2 œufs BIO à la coque, mouillettes, fromage frais, Avocado toast au saumon fumé, vinaigre de mangue, grenade, grande salade

(Dispo à emporter avec des œufs durs)

L'Occi-toast

19.00€

2 œufs BIO à la coque, toast à la crème de haricots blancs à la graisse de canard, charcuterie de Lacaune, Tomme des Pyrénées, tranches de Saucisse de porc & Canard, grande salade *(Dispo à emporter avec des œufs durs)*

Le Végé-toast

19.00€

2 œufs BIO à la coque, mouillettes, toast de fromage frais, Champignons poêlés, potimarron rôti, bleu d'Auvergne, burrata entière, noisettes, grande salade

(Dispo à emporter avec des œufs durs)

Prix indiqués TTC, service compris

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

Nos Viandes Françaises

Les Pièces du Boucher

Servies avec des pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn ou champignons poêlés et potimarron rôti

Une Sauce maison au choix : Poivre, Bleu d'Auvergne AOP, Moutarde à l'ancienne, Crème à l'ail rose du Tarn, Mayonnaise, Ketchup, Crème de haricots blancs à la graisse de Canard, crème aux champignons

Magret de Canard Sud-Ouest entier	25.00€
L'Entrecôte 350g	26.00€
Saucisse de porc & canard	18.00€
Carbonnade de Porc (Grillade)	17.00€

*1 sauce maison comprise dans le prix
Sauce supplémentaire : 1.00€ / sauce*

Les Tartares

Servis avec des pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn ou champignons poêlés et potimarron rôti

*Environ 200g de viande de bœuf hachée & préparée par nos soins
(câpres, cornichons aigres-doux, ketchup maison, Tabasco, sauce Worcester)*

Le Classique	16.00€
Le Lemptégy Bleu d'Auvergne, champignons poêlés, noix	18.00€
Le Réconfortant Potimarron rôti, houmous de courge & noisettes, burrata entière, noisettes	18.00€



Nos Croissants burgers !

Servis avec des pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn
ou champignons poêlés et potimarron rôti

Le Ranch' 14.00€

Ketchup maison, cornichons, steak de bœuf haché par nos soins, cheddar, bacon de Lacaune

Le Porcinet 15.00€

Sauce BBQ, pulled pork, cheddar fondu, oignons crispy

Le Montagnard 17.00€

Crème de haricots blancs à la graisse de canard, champignons poêlés, steak haché de canard, tomme des Pyrénées,

Le Vulcano 17.00€

Fromage frais, champignons poêlés, steak de bœuf haché par nos soins, bacon de Lacaune, Bleu d'Auvergne

Le Loulette 14.00€

Fromage frais, généreuses tranches d'avocat, saumon fumé

Le Campagnard 16.00€

Ketchup maison, steak de bœuf haché par nos soins, Cabécou du Périgord, bacon de Lacaune, noix, miel

Le Potiburger 🌿 15.00€

Champignons poêlés, potimarron rôti, houmous de courges & noisettes, Cabécou du Périgord, miel & noix

**De la pâte à
croissant façonnée
par notre boulanger
en bon pain burger !**



Viandes bovine, porcine, ovine et volaille origine France

Prix indiqués TTC, service compris

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

HOT-DOG

Pain Hot-Dog élaboré avec de la pâte à croissant par notre boulanger !

Servis avec des pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn
ou champignons poêlés et potimarron rôti

Le Hot Dog Toulousain 15.00€

Crème de haricots blancs à la graisse de canard, saucisse de porc et canard, oignons crispy, moutarde

Le Hot Dog des Grands 19.00€

Crème de cheddar, Saucisse de porc et canard, pulled pork, sauce BBQ, oignons crispy

Le Hot Dog des Pyrénées 19.00€

Champignons poêlés, Saucisse de porc et canard, Tomme des Pyrénées, oignons crispy

Viandes bovine, porcine, ovine et volaille origine France

Prix indiqués TTC, service compris

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

La Formule du jour

Disponible les midis uniquement, du Mardi au Vendredi
Hors Jours fériés / Pas de formule du jour le Samedi !

Plat du Jour

14.00€

Entrée du moment + Plat du Jour

17.00€

Plat du Jour + Dessert du moment

17.00€

Entrée du moment + Plat du Jour + Dessert du moment

20.00€



Formule Marmotton Jusqu'à 12 ans

Servis avec des pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn:

Croissant à la française steak de bœuf haché & cheddar
ou Steak de bœuf haché par nos soins
ou œuf à la coque, tomme des Pyrénées, mouillettes

Compote pommes-bananes-vanille
ou Fromage blanc au choix
ou une boule de glace au choix

Capri Sun ou Sirop à l'eau 10.00€

Prix indiqués TTC, service compris
En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

L'idée Moline !

**Envie de Bruncher ?
C'est possible !**

Nous ne proposons pas de formule brunch mais toute notre carte vous permet de composer votre brunch idéal selon vos envies et votre imagination !

Merci de se référer aux tarifs de la carte

Voici un exemple :

L'avocado-toast

+

le café gourmand

+

un thé glacé maison

Nos petites douceurs !

Le Dessert de la formule Le midi en semaine	4.50€
La Mousse au chocolat de notre enfance Chocolat noir, brisures d'Oréos	7.00€
La Verrine façon Banoffee Crème mascarpone vanillée, bananes, spéculoos, caramel au beurre salé	7.00€
La Compote de Mémé Pommes - bananes - vanille	5.00€
Le véritable brownie aux noisettes Coulis de chocolat, boule de glace vanille, chantilly	7.50€
Le Moelleux d'automne Moelleux aux pommes, cannelle, coulis de spéculoos, chantilly	7.00€
L'assiette de fromages Selon l'inspiration de la cheffe !	7.50€
Le petit pot de fromage blanc <i>Topping : Caramel au beurre salé ou Myrtille ou Pâte à tartiner aux spéculoos ou Chocolat ou Sucre ou Miel ou Pâte à tartiner ou Pâte à tartiner blanche ou Cappuccino ou Lemon Curd ou Abricot ou Fruits Exotiques ou Framboise</i>	5.00€
Croissanterole à partager ... ou pas ! Pain à croissant burger, 3 boules de glace Vanille, sauce chocolat et Chantilly.... Parfums de glaces personnalisables pour les plus créatifs !	10.00€

LES GOURMANDISES



Le Café Douceur 5.00€

Un café (expresso, allongé ou déca)

Demi moelleux d'automne aux pommes, coulis de spéculoos & chantilly

Le Café Gourmand 9.00€

Un café (expresso, allongé ou déca)

Demi-moelleux d'automne aux pommes, demi-brownie aux noisettes, compote pommes-bananes-vanille, fromage blanc au caramel au beurre salé

Le pumpkin spice latte douceur 11.00€

Pumpkin spice latte chaud

Demi moelleux d'automne aux pommes, coulis de spéculoos & chantilly



Créez votre "Coffee des Grands"

1^e étage : 4 cl de liqueur de votre choix (Génépi, Whisky, Cognac, Armagnac, Calvados, Rhum Ambré)

2^e étage : 1 Espresso

3^e étage : Chantilly

9.50€

Prix indiqués TTC, service compris

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

NOS GLACES ARTISANALES

Crèmes Glacées :

Café Arabica du Brésil
Caramel Sel de Camargue
Chocolat Noir
Menthe Choco
Pistache de Californie
Praliné
Vanille Bourbon
Yaourt Malo
Spéculoos



1 boule : 2.50€



2 boules : 5.00€



3 boules : 7.50€

Sorbets :

Citron jaune de Sicile
Coco
Fraise
Fruit de la Passion
Myrtille
Poire

Milkshake

2 boules
au choix
Lait 1/2 écrémé
7.00€



Supplément (+0.50€):

Chantilly ou Topping : Caramel au beurre salé ou Myrtille ou Pâte à tartiner aux
Speculoos ou Chocolat ou Sucre ou Miel ou Pâte à tartiner ou Pâte à tartiner blanche ou
Cappuccino ou Lemon Curd ou Abricot ou Fruits Exotiques ou Framboise
Brisures : Oréos ou Spéculoos

Prix indiqués TTC, service compris

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

NOS COUPES GLACÉES

8.00€

Chocolat Liégeois

1 boule Vanille + 2 boules Chocolat +
Chantilly + Topping Chocolat

Café Liégeois

1 boule Vanille + 2 boules Café +
Chantilly + Espresso
+ Topping Cappuccino

La Spéculoos

1 boule Vanille + 2 boules Spéculoos
+ Chantilly + Spéculoos + Topping
Spéculoos

Ecureuil

1 boule Vanille + 2 boules Praliné
+ Chantilly + Topping Pâte à tartiner

Colonel

2 boules Citron + 1 shot de Vodka

Igloo

2 boules Citron + 1 shot de Génépi

Williamine

2 boules Poire
+ 1 shot d'alcool de Poire

Revéloise

2 boules Menthe Choco +
Topping Chocolat + Chantilly +
1 shot de Get 27

Tennessee

1 boule Caramel
+ 1 boule Café + Chantilly
+ Topping Pâte à tartiner blanche
+ 1 shot de Jack Daniel's

L'Exotique

1 boule Fruit de la Passion + 1 boule
Coco + Topping Fruits Exotiques + 1
shot de Rhum Ambré

Prix indiqués TTC, service compris
En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

Une fin de repas agréable !

Boissons chaudes

Expresso	2.00€
Café Allongé	2.00€
Café Crème	3.50€
Cappuccino	4.00€
Décaféiné	2.00€
Chocolat chaud	4.00€
Thé	3.50€
Infusion	3.50€
Chocolat Viennois	4.50€
Café Viennois	4.50€



Digestifs

Get 27	6 cl	5.00€
Get 31	6 cl	5.00€
Armagnac	4 cl	6.50€
Calvados	4 cl	6.50€
Cognac	4 cl	6.50€
Vodka	4 cl	6.50€
Digestif Maison	4 cl	6.00€
Génépi	4 cl	6.50€

Les stars de l'automne

Le Coffee des Grands	9.50€
Le pumpkin spice latte	8.50€

Prix indiqués TTC, service compris

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !



Notre petite sélection de thés et tisanes des 2 Marmottes !

Les Thés :

- Thé Ment'olé *Thé vert, Menthe poivrée, Menthe douce*
- Thé Citron *Thé vert, Thé noir, Citron*
- Thé Réveillé *Thé Noir*
- Thé Mince Alors ? *Lavande, Thé vert, Pétales de rose*
- Fleur'thé Jasmin *Thé vert, Fleur de jasmin*

Les Tisanes :

- 7e Ciel *Poivre noir, Gingembre, Guarana*
- Après-Ski *Thym, Citron, Eucalyptus*
- Infusion des Marmottes *Tilleul, Verveine, Pétales d'oranger, menthe poivrée*
- Retour de Soirée *Citron Vert, Menthe douce, Romarin, Eucalyptus*
- Peace Mémé *Feuilles de cassis, Lavande*

3.50€

Repas de groupe

15 personnes minimum

40.00€ / personne

ENTRÉES :

**Assiette de saumon fumé
ou Salade de Cabécou du Périgord, miel & noix
ou Assiette de charcuterie de Lacaune**

PLATS :

(servis avec des pommes de terres rôties à l'ail rose du Tarn et salade)

**Avocado toast au saumon fumé et œufs durs
ou Tartare classique
ou Carbonnade de porc (grillade) crème de moutarde
ou L'Automnale : Champignons poêlés, potimarron rôti, 🌿
houmous de courge & noisettes, burrata entière, noisettes**

DESSERTS :

**Assiette de fromages
ou Verrine façon Banoffee
ou Mousse chocolat**

APÉRITIF : 1 KIR OU 1 RICARD OU 1 BIÈRE 25 CL OU 1 SOFT

PLAT : 1 VERRE DE VIN

+ 1 CAFÉ OU THÉ

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT :

Choix & quantité à définir maximum une semaine à l'avance. Confirmation de la réservation avec le retour d'un chèque d'acompte de 30% de la somme totale et du devis signé, tout repas non décommandé une semaine avant l'événement sera dû.

LA COUR DES GRANDS

SAS EGV – SIREN 84093650400041 – TEL 05 82 74 68 29 –

Mail: lacourdesgrands.revel@gmail.com

Horoscope Gourmand

Bélier : 21 mars - 21 avril

- Courageux
- Energique
- Audacieux



Perfect Match: Le Magret de Canard

Balance : 23 sept. - 22 octobre

- Diplomate
- Intellectuel
- Respectueux



Perfect Match : Le Potiburger

Taureau : 22 avril - 21 mai

- Loyal
- Stable
- Perfectionniste



Perfect Match : Le Moelleux d'Automne

Scorpion : 23 oct. - 22 novembre

- Séducteur
- Affirmé
- Sensible



Perfect Match : L'Entrecôte

Gémeaux : 22 mai - 21 juin

- Sociable
- Intellectuel
- Humour subtil



Perfect Match : L'Avocado Toast

Sagittaire : 23 nov. - 21 décembre

- Optimiste
- Combatif
- Ambitieux



Perfect Match : Le Crozitorne

Cancer : 22 juin - 22 juillet

- Sensible
- Discret
- Artiste



Perfect Match : L'Automnale

Capricorne : 22 déc. - 20 janvier

- Ambitieux
- Réaliste
- Affectif



Perfect Match : Le burger Porcinet

Lion : 23 juillet - 22 août

- Passionné
- Lumineux
- Généreux



Perfect Match : Le Burger Montagnard

Verseau : 21 janv. - 19 février

- Humaniste
- Curieux
- Indépendant



Perfect Match : Le Hot Dog des Pyrénées

Vierge : 23 août - 22 septembre

- Sérieux
- Stable
- Dévoué



Perfect Match : Croissanterole

Poissons : 20 fév. - 20 mars

- Altruiste
- Timide
- Rêveur



Perfect Match : Le Végé-Toast

Nos pulls sont dispos !

Challenge : Faites voyager nos pulls !

Prenez vous en photo
avec le sweat dans un
lieu emblématique,
symbolique, original !

Envoyez nous votre
photo sur les réseaux,
par mail ou par sms !



 **New York**



**EN VENTE AU
RESTAURANT**

30.00€



La Partie Hôtel

Le Saviez vous ?

La Cour des Grands c'est aussi un petit hôtel confidentiel en plein cœur de Revel !

Pour vos proches ou vos collaborateurs, nous disposons de 4 chambres !

Pour plus d'informations : rendez vous sur notre site internet :
<https://lacourdesgrandsrev.wixsite.com/lcdg>



To do List des Grands Mood Automne



Bouquiner



Cueillir des champignons



Marcher dans les feuilles mortes



Regarder la saga Harry Potter



Lézarder au coin du feu



Décorer sa citrouille d'Halloween



Sortir ses Chaussettes les plus cosy



Boire un Chocolat Chaud avec beaucoup de Chantilly



Admirer les couleurs lors de balades en forêt



Porter son pull La Cour des Grands



Faire des balades à vélo le long de la Rigole



Ecrire une carte postale à quelqu'un qu'on aime



Concocter un velouté maison avec des courges de saison



Inviter quelqu'un au ciné



Préparer les décors de Noël