



La Cour DES GRANDS

Sommaire

L'Happy Hour p.3

L'Horoscope Gourmand p.4

Quelques Précisions p.5

Les Boissons p. 6 à 10

Les Entrées p.11

La Planche Gargantua p.12

Nos Crozicréations & Coups de Coeur p.13

Nos Viandes p.14

Nos Burgers à la Française p.15

Nos Hot-Dog p.16

Nos Formules p.17 et 18

Nos Desserts p.19 à 22

Nos Boissons chaudes p.23 et 24

Les Actus p.25 et 26

Bienvenue dans notre univers !

Pour suivre nos aventures, c'est par ici :



La Cour des Grands



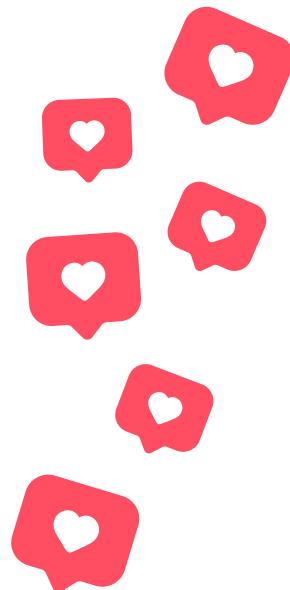
Lacourdesgrands.revel



Lacourdesgrands.revel



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



VENTE à EMPORTER

Du mardi au samedi de 19h00 à 19h30
Offre limitée aux créneaux disponibles

**1 PLAT ACHETé =
1 SODA OU EAU 50CL OFFERT**

**Happy
Hour**

AFTERWORK SUR PLACE

Du mardi au vendredi de 18h30 à 20h00
Offre limitée aux places disponibles

**1 PLANCHE CHARCUTERIE OU MIXTE
+ 2 VERRES DE VIN OU BIÈRES
OU SODAS OU JUS DE FRUITS**

20.00€



L'Horoscope Gourmand

Bélier

Courageux / Energetique / Audacieux
Perfect Match : Le Cabri

Balance

Diplomate / Intellectuel / Respectueux
Perfect Match : Le Crozivernal

Teaurau

Loyal / Stable / Perfectionniste
Perfect Match : Le Magret

Scorpion

Séducteur / Affirmé / Sensible
Perfect Match : Le Bochor

Gémeaux

Sociable / Intellectuel / Humour subtil
Perfect Match : La Biquette

Sagittaire

Optimiste / Combatif / Ambitieux
Perfect Match : Le Hot Dog Auvergnat

Cancer

Sensible / Discret / Artiste
Perfect Match : L'Hivernale

Capricorne

Ambitieux / Réaliste / Affectif
Perfect Match : Le Montagnard

Lion

Passionné / Lumineux / Généreux
Perfect Match : L'assiette du Refuge

Verseau

Humaniste / Curieux / Indépendant
Perfect Match : L'Avocado Toast

Vierge

Sérieux / Stable / Dévoué
Perfect Match : L'Alpiniste

Poisson

Altruiste / Timide / Rêveur
Perfect Match : La Souplette

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, le camembert et le reblochon rôtis

Prix indiqués TTC, service compris

Viandes bovine, porcine, ovine et volaille origine France

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

Œufs pasteurisés pour les desserts

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€
Cassis / Pêche / Violette / Fraises des bois		
Kir Italien (avec du Prosecco !)	15cl	5.50€
Martini	6cl	4.50€
Blanc ou Rouge		
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€
Coupe de Prosecco	15cl	5.00€

Softs

Sodas	33cl	3.50€
Coca Cola / Coca Cola zéro / Orangina / Perrier / Tonic		
Jus de Fruits - Orange / Pomme / Ananas	25cl	3.50€
Sirup à l'eau	25cl	1.50€
Eau Gazeuse Abatilles	50cl	2.00€
Eau Gazeuse Abatilles	1L	4.00€
Eau plate Abatilles	50cl	1.50€
Eau plate Abatilles	1L	3.00€

Les Glacés

Thé Glacé maison	4.00€
Pêche / Framboise / Citron / Citron-Basilic	
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€

ÇA MOUSSE !



Bière Pression

Wanted Bear - Bière Blonde - 5% Vol.	25cl	3.50€
	50cl	7.00€

Supplément Sirop au choix

Notre Suggestion : le Sirop de Génépi **0.50€**

Nos super sirops :

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

Bières Bouteilles

de la Brasserie Occitane L'Orset

La Pimpren' Ale - Saison à la framboise BIO - 5.9 % vol	33cl 6.50€	75cl 15.00€
La Red Rye Ale - Irish Red Ale BIO - 7.8 % vol.	33cl 6.50€	75cl 15.00€
La Sir Nutty Smith - English Brown Ale BIO - 4.5 % vol.	33cl 6.50€	75cl 15.00€
La Tabarnouch - India Pale Ale BIO - 5.9 % vol.	33cl 6.50€	75cl 15.00€
La Blanquette - Bière blanche de blé BIO - 5 % vol.	33cl 6.50€	75cl 15.00€



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. Consommer avec modération

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

LES COCKTAILS

Cocktails

	Dose Alcool	
Mojito	6cl	9.50€
Spritz	16cl	9.50€
Sex on the beach	8cl	9.50€
Caïpirina	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

9.50€

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

LES CRÉATIONS

WINTER SPICE LATTE

7.00€

Servi frappé ou chaud

Sirop de châtaigne

Cannelle

Expresso

Lait

Chantilly

L'APRÈS-SKI

9.50€

Servi frappé

Jack Daniel's

Glace Spéculoos

Expresso

Caramel au beurre

salé

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€



N'oubliez pas de consulter l'ardoise des vins du moment !

Une bonne bouteille ?



Les Blancs

Domaine Laffitte

IGP Côtes de Gascogne - Moelleux

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

Domaine Laffitte

IGP 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

IGP Gaillac - Sec & Minéral

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

Gewurztraminer

IGP Pays D'Oc - Fruité

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

Chardonnay Domaine Gayda

IGP 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, pichet 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 Mixte Charcuterie de Lacaune & fromages	15.00€
Camembert rôti  Camembert AOP, miel, thym, noix, mouillettes	13.00€
Reblochon rôti  Reblochon AOP, noisettes, mouillettes	16.00€
Le petit pâté de campagne Le Revelois - 100% local !	9.00€
Trio de tartares de bœuf Tartare Lemptegy / Alpiniste / Normand	16.00€



En solo !

Œufs Cocotte Savoyards Coppa de Lacaune, Reblochon AOP	6.50€
Assiette de Saumon fumé Grenade, citron, beurre	8.00€
Assiette de Charcuterie de Lacaune	8.00€
La soupe de légumes  Légumes variés de saison, en morceaux dans le bouillon	6.00€
Les Poireaux - Vinaigrette  On ne s'en lasse pas !	4.50€
Indémodables Œufs durs - mayo ! œufs BIO, mayonnaise maison	6.00€
Salade Auvergnate  Bleu d'Auvergne, confits d'oignons à la bière, noix,	6.00€
Entrée de la formule Le midi en semaine	4.50€

Supplément
Garniture
+ 2.00€

La Planche **GARGANTUA**

À partager entre 2 et 4 personnes selon votre faim !

Camembert AOP rôti, miel, noix & thym

Reblochon AOP rôti & noisettes

Charcuterie de Lacaune

Pâté Le Revélois

Trio de tartares de bœuf
Alpiniste, Lemptegy & Normand

Emincé de Carbonnade de porc (Grillade)

Fromages

Cabécou du Périgord, Bleu d'Auvergne, Raclette

Champignons poêlés, Carottes rôties

**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 !

Nos Crozicréations

Crozipork

16.00€

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

Crozivernal

18.00€

Crozets, crème, Reblochon AOP, oignons confits à la bière, pancetta grillée

- Option végé avec carottes, champignons & poireaux



Nos coups de cœur

L'Hivernale



18.00€

Champignons poêlés, carottes rôties, oignons confits à la bière, Reblochon rôti, noisettes, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn

L'assiette du refuge

22.00€

Reblochon AOP rôti, noisettes, Charcuterie de Lacaune, saucisse de porc et de canard, salade, 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 Souplette des Grands

16.00€

Soupe de légumes variés en morceaux dans le bouillon, crème, chips de Pancetta et de Coppa, dés de raclette, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn - Disponible en végé



La Salade Biquette

16.00€

Grande salade, Cabécou du Périgord rôti sur son demi croissant burger toasté, pancetta grillée, carottes rôties, poêlée de champignons, poireaux, miel et noix - Disponible en végé



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

Le Végé-toast

19.00€

2 œufs BIO à la coque, mouillettes, toast oignons confits à la bière, champignons - raclette, toast poireaux et reblochon - 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 carottes rôties

Une Saucisse maison au choix : Poivre, Bleu d'Auvergne AOP, Moutarde à l'ancienne, Crème à l'ail rose du Tarn, crème aux champignons, crème de Reblochon, confits d'oignons à la bière

Magret de Canard Sud-Ouest entier 26.00€

L'Entrecôte 350g 26.00€

Saucisse de porc & canard 16.00€

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 carottes rôties

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 Lemptegy 18.00€
Bleu d'Auvergne, noix

L'Alpiniste 18.00€
Reblochon AOP, confit d'oignons à la bière

Le Normand 18.00€
Camembert AOP, poêlée de champignons

Trio de tartares de bœuf 18.00€
Tartare Lemptegy / Alpiniste / Normand



Nos Croissants burgers !

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

ou champignons poêlés et carottes rôties

Le Ranch' 14.00€

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

Le Porcinet 15.00€

Sauce BBQ, pulled pork, cheddar fondu, oignons crispy

Le Montagnard 17.00€

Crème de Moutarde à l'ancienne, cornichons, poêlée de champignons, steak de bœuf haché par nos soins, pancetta, Raclette

Le Vulcane 17.00€

Fromage frais, poêlée de champignons, steak de bœuf haché par nos soins, pancetta 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, pancetta de Lacaune, noix, miel

Le Cabri 15.00€

Poêlée de Champignons, carottes rôties, confit d'oignons à la bière, Cabécou du Périgord, miel & noisettes

Le Bochor 17.00€

Confit d'oignons à la bière, steak de bœuf haché par nos soins, pancetta grillée, Reblochon AOP

Supplément Steak & fromage + 4.00€



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 carottes rôties**

Le Hot Dog Savoyard 15.00€

Confit d'oignons à la bière, saucisse de porc et canard, reblochon AOP, oignons crispy

Le Hot Dog des Grands 19.00€

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

Le Hot Dog Auvergnat 19.00€

Poêlée de champignons, Saucisse de porc et canard, Bleu d'Auvergne, oignons crispy

La Formule du jour

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

**Entrée du moment
ou Poireaux vinaigrette**

+ Plat du Jour

17.00€

Plat du Jour

14.00€

Plat du Jour

**+ Dessert du moment
ou 2 boules de glace**

17.00€

**Entrée du moment
ou Poireaux vinaigrette**

+ Plat du Jour

**+ Dessert du moment
ou 2 boules de glace**

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, charcuterie ou poêlée de légumes**

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

10.00€

Capri Sun ou Sirop à l'eau

Prix indiqués TTC, service compris

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

Le Menu des Grands

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'Hivernale 

Champignons poêlés, carottes rôties, confits d'oignons à la bière, Reblochon rôti, noisettes

DESSERTS :

- Assiette de fromages**
ou Tiramisu au Kinder
ou Mousse chocolat

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

OU 1 JUS DE FRUIT OU 1 EAU 50CL

PLAT : 1 VERRE DE VIN

+ 1 CAFÉ OU THÉ OU INFUSION

AU DELA DE 10 PERSONNES :

Choix & quantité à définir minimum 3 jours à l'avance

Nos petites douceurs !

Le Dessert de la formule 4.50€
Le midi en semaine

La Mousse au chocolat de notre enfance 7.00€
Brisures de spéculoos, caramel au beurre salé

Le Tiramisu au Kinder 7.00€
Crème mascarpone vanillée, kinder et poudre de cacao

La Compote de Mémé 5.00€
Pommes - vanille

Le Choc'orange ! 7.50€
Moelleux à l'orange, coulis de chocolat et glace chocolat

Le Moelleux d'hiver 7.50€
Crème de marrons, chantilly

L'assiette de fromages 7.50€
Selon l'inspiration de la cheffe !

Le petit pot de fromage blanc 5.00€
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 Framboise

Croissant erole à partager ... ou pas ! 10.00€
Pain à croissant burger, 3 boules de glace Vanille, sauce chocolat et Chantilly.... ou personnalisez le avec les parfums de glaces et le topping de votre choix pour les plus créatifs !

Prix indiqués TTC, service compris

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

LES GOURMANDISES



Le Café Douceur

5.00€

Un café (expresso, allongé ou déca)

Demi moelleux d'hiver & chantilly

Le Café Gourmand

9.00€

Un café (expresso, allongé ou déca)

Demi moelleux d'hiver, demi choc'orange, compote pommes-vanille, fromage blanc au caramel au beurre salé

Le winter spice latte douceur

9.00€

Winter spice latte chaud

Demi moelleux d'hiver, coulis de spéculoos & chantilly

Créez votre “Coffee des Grands”



1^{er} étage : 4 cl de liqueur de votre choix (Génépi, Whisky,

Cognac, Armagnac, Calvados, Rhum Ambré)

2^e étage : 1 Expresso

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**

Sorbets :

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

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 Framboise

Brisures : Spéculoos



1 boule : 2.50€



2 boules : 5.00€



3 boules : 7.50€

Milkshake

2 boules

au choix

Lait 1/2 écrémé

7.00€



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

l g l o o

2 boules Citron + 1 shot de Génépi

Williamine

2 boules Poire
+ 1 shot d'alcool de Poire

révéloise

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

Tennessee

1 boule Caramel
+ 1 boule Café + Chantilly
+ 1 shot de Jack Daniel's

L'Exotique

1 boule Fruit de la Passion + 1 boule
Coco + Chantilly + 1 shot de Rhum
Ambré

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'hiver

Le Coffee des Grands	9.50€
Le winter spice latte	7.00€

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 Menth'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€

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

24

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€

Nouveauté 2026 : Le tablier du Chef !

25.00€



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/le-dg>



To do List des Grands

Mood Hiver



Allumer des bougies



Sortir un plaid bien moelleux



Mettre une playlist douce



Cuisiner avec son plus beau tablier



Ecrire un carnet de pensées



Préparer des biscuits maison



Sortir ses Chaussettes les plus cosy



Préparer une boisson chaude réconfortante



Faire une sieste sans culpabiliser



Porter son pull La Cour des Grands



Se replonger dans un bon bouquin



Observer la neige ou la pluie par la fenêtre



Mettre ses pantoufles fourrées



Faire un bonhomme de neige



Faire une balade dans l'air froid