

Menus Automne Hiver 2023-2024 aux Cabanes dans les bois









En cette saison, les dîners sont livrés dans votre cabane en principe entre 19h45 et 20h30
Attention, si vous pouvez dîner dans votre cabane, il n'est pas possible d'y cuisiner.


RAPPEL !

**Réservation des repas souhaitable 24 h à l'avance
par mail ou au 0970 759 900**




Menu du soir - 22 € /par personne

Entrée au choix

Potage Maison  
Duos de carottes   
Tartare de légumes   
Taboulé tutti-frutti (aux agrumes)

Terrine de lapin aux noisettes
Rillettes d'oie et saucisson de pays 
Foie Gras (supplément 9,50 €)


Plat chaud au choix

Tartiflette au Reblochon®
Parmentier de confit de canard
Plat du berger (pommes de terre, émincé de poireaux, lardons et fromage de chèvres rôti)
Gratin de Saint Jacques, saumon et coquillages
Risotto aux légumes verts et fromage  
Tian de légumes du Sud au chèvre 
Véritable cassoulet de Carcassonne (supplément 6 €)
Fréginat de porc de la Montagne Noire (supplément 6 €)

Les 2 fromages AOP du jour

Dessert au choix

Crumble pomme et fruits rouges
Tatin d'abricots rôtis au romarin
Tartelette au citron meringuée
Sablé aux figes

Brioche façon « Pain Perdu »
Coulant au chocolat 
Fromage blanc et son confit de mûres

Petit Aventurier » 13 € (Enfants jusqu'à 10 ans)

Entrée au choix : Tartines de rillettes et de saucisson **ou** Mini-Pizza **ou** Crudités du jour **ou** Gaspacho

Plat chaud au choix : Gratin de poulet potatoes et poireaux **ou** Parmentier de confit de canard **ou** Lasagnettes au fromage **ou** Petites pâtes au jambon blanc **ou** Petit cassoulet de Carcassonne...

Dessert au choix : Brownie au chocolat **ou** Compote de pommes **ou** Yaourt

Une boisson au choix : Eau plate, Ice-tea, Coca-Cola, Orangina, jus de pommes



Panier « Terroir »

28 € par personne

Entrée au choix : Salade de lentilles du Pays, petites saucisses et lardons ou Terrine de lapin aux noisettes **ou** Foie Gras avec son confit de poires (supplément 9,50 €)

Cassoulet au confit de canard et de porc, saucisse de Toulouse mijoté longuement avec ses haricots blancs... **ou Fréginat** (plat en sauce traditionnel de la région, élaboré à partir de viande de porc sans gras et de haricots blancs, le tout mijoté dans une sauce de légumes pressés et d'herbes aromatiques - sur demande, les haricots peuvent être remplacés par de petites pommes de terre) - En collaboration avec la Maison Esquine, charcutier-traiteur à Douzens.

Les deux fromages AOP du jour

Dessert au choix : Sablé aux figues **ou** 1 dessert du menu du soir.

Dîner « Romantique »

39 € par personne (minimum 2 personnes)

Avec une bouteille « Héritage 1860 », Crémant de Limoux brut millésimé de la Maison Antech, (possibilité dans ce menu de changer le Crémant par un autre vin du domaine)

Amuse-bouche de petites tartines

Foie gras mi-cuit et son confit de poire **ou** Truite fumée à l'aneth

Crudités du jour

Tajine d'agneau aux abricots **ou** **Blanquette de veau à l'ancienne** **ou** **Dos de saumon grillé** aux petits légumes

Les deux fromages AOP du jour

Dessert au choix : Tarte Tatin aux pommes caramélisées **ou** 1 dessert du menu du soir

Planche dînatoire

29 € par personne (minimum 2 personnes)

(Conseillé pour les arrivées tardives après 20 h 30... Autour d'une bouteille « Héritage 1860, Crémant de Limoux, brut millésimé de la Maison (possibilité dans ce menu de changer le crémant par un autre vin du domaine)

Assortiment salé/sucré à tartiner **ou à déguster** que le chef vous aura préparé pour le soir vous attendra dans votre cabane.

Pique-nique des Cabanes

16 € (le midi seulement)

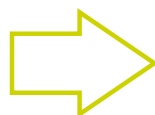
À commander la veille pour le lendemain midi

Avec par exemple et selon disponibilité :

Saucisse sèche, Petit pot de terrine et pain frais, Taboulé vert à la libanaise et morceaux de poulet grillé, Compote de pomme, Eau minérale ou Soft au choix (33cl)



Menu Automne-Hiver 2023-2024



Et pour accompagner agréablement vos repas

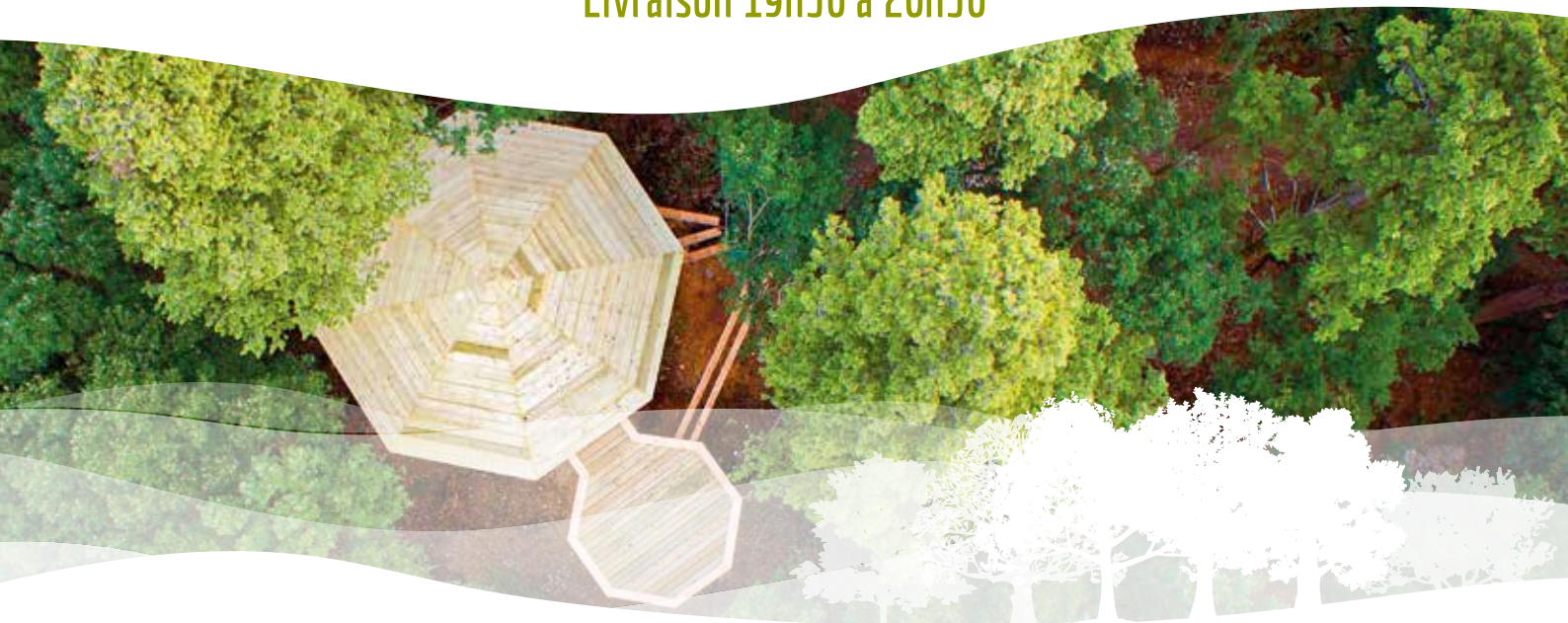
Nous vous proposons de découvrir nos vins IGP Pays d'Oc, qui se déclinent dans les trois tons :

- Les Cabanes ROUGE Grand Noir (Grenache, Syrah et Mourvèdre 2020 - 75 cl) 16 €
- Petit Balthazar BLANC (Viognier / Sauvignon - 75 cl) 16 €
- Petit Balthazar ROSÉ (Cinsault - 75 cl) 16 €

Nous vous proposons également...

- Jus de fruit du Pays Cathare (1litre de jus de pommes ou de jus de raisin) 12 €
- Blanquette de Limoux Méthode ancestrale Antech - 75 cl
- ou Brut Nature Tradition, blanquette de Limoux Antech - 75 cl 23 €
- Héritage 1860, Crémant de Limoux, brut millésimé Antech - 75 cl 28 €
- Champagne de Talmont, Castellane ou Nicolas Feuillatte - 75 cl 52 €
- Champagne Moët et Chandon ou Mumm ou Deutz Brut Classic - 75 cl 64 €
- Les eaux minérales (100 cl)
- Plate 3 €
- Gazeuse 4 €

Livraison 19h30 à 20h30



Domaine de Fourtou 11600 Villalier - Carcassonne - France

Sarl au capital de 187 000 € - RCS Carcassonne 530 386 721 00027 - APE 5510Z
TVA Intracommunautaire FR1453086721

Tél. 0970 759 900 - contact@lescabanesdanslesbois.fr  Les Cabanes dans les Bois



Informations «Allergènes»

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à la l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

Certains plats servis aux Cabanes dans les bois sont susceptibles de contenir de manière volontaire ou fortuite des composants ou des traces de composants allergisants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...), Crustacés et produits à base de crustacés, Œufs et produits à base d'œufs, Poissons et produits à base de poissons, Arachides et produits à base d'arachides, Soja et produits à base de soja, Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), Fruits à coque, (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches...), Céleri et produits à base de céleri, Moutarde et produits à base de moutarde, Graines de sésame et produits à base de graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin et produits à base de lupin. Mollusques et produits à base de mollusques.

Si nous sommes prévenus au moment de votre réservation, nous pouvons faire le maximum pour assurer aux personnes allergiques (ou aux régimes spéciaux) de prendre en compte les incompatibilités alimentaires

Prix nets