

Votre séminaire aux CABANES dans les bois À 5 minutes de Carcassonne



Création www.mineisob.com - Photo F. Chatroussat, Hell'U, Les Cabanes dans les Bois

2025

www.lescabanedanslesbois.fr - Tél. 0970 759 900



VOTRE ÉVÉNEMENT

VOTRE ÉVÉNEMENT AU CALME À 10' DE CARCASSONNE... de la Cité Médiévale et des sorties d'autoroute

Les Cabanes dans les bois® est un hôtel un peu particulier... Toutes ses chambres sont des cabanes et ses couloirs des sentiers qui serpentent dans les bois d'un domaine agricole en exploitation bio (vignes, céréales, oléagineux...) traversé par le Canal du Midi.
Vous pourrez transformer les 112 hectares à votre disposition -dans le respect de la nature qui vous accueille- en terrain de jeu en l'adaptant à vos idées et à vos objectifs.

Un cadre naturel et dépaysant
pour des journées studieuses et/ou ludiques !



SITUATION SITUATION GÉOGRAPHIQUE



- À 10 minutes de Carcassonne :

Autoroute A61, SNCF, Aéroport...
Face à la Cité Médiévale et au bord du Canal du midi

- 40 minutes de Narbonne

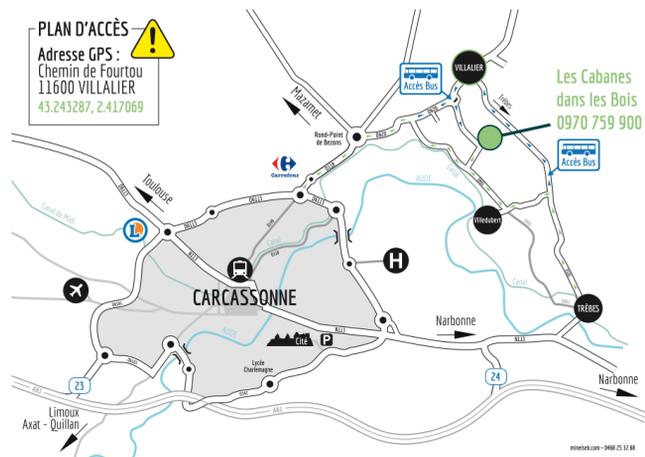
Gare TGV, Autoroute A61...

- 1h Toulouse et de Perpignan

- 1 h 15 de Montpellier

- 2h Bruxelles, Londres, Dublin,
Liverpool, Porto...

- 2h45 Marseille, Bordeaux,
Barcelone...



À VOTRE DISPOSITION

NOS SALLES ET NOS ESPACES SELON VOS ENVIES

Situé à seulement 5 minutes de Carcassonne, «Les Cabanes dans les Bois» offre un cadre exceptionnel pour l'organisation de vos séminaires, conférences et réunions professionnelles. Avec un concept unique où nature et confort se rencontrent, notre hôtel transforme chaque événement d'entreprise en une expérience inoubliable.

Nous disposons de 13 salles de réunions (de 50 à 256 m2) entièrement équipées (climatisation, wifi sécurisé-fibre-, lumière du jour...), chacune bénéficiant d'une lumière naturelle et de vues imprenables sur la nature environnante. Ces espaces modulables peuvent accueillir des groupes de différentes tailles, allant d'un Codir de 8 personnes à de grandes conférences, garantissant à chaque événement un cadre adapté et inspirant.

Vos espaces de travail seront équipés selon le cahier des charges que vous nous communiquerez tant pour la disposition de vos espaces de travail (aussi bien en théâtre, en U, qu'en cabaret ou en classe etc...) qu'en termes d'équipements : vidéoprojecteur, paperboard, métable, sonorisation, micros, pupitre, espaces scéniques...



- ▶ Séminaires résidentiels ou semi-résidentiels
- ▶ Journées d'études
- ▶ Location de salles
- ▶ Privatisation complète du site possible.

ESPACES DE TRAVAIL

Des espaces adaptés, équipés et modulables...

Espace	Surface	Capacité				
		●●●	●●●	U	●●●	🍸
L'Horloge	140 m ²	-	-	-	76	120
Le Fenil	136 m ²	80	50	32	54	130
Les Arcades	136 m ²	80	50	32	90	130
Le Rooftop	134 m ²	-	-	-	90	130
Le Chai	256 m ²	200	120	44	200	250
Les Pêchés capitaux	60 m ²	36	30	-	36	-
Les Passions	55 m ²	30	20	24	-	-
Le Bistrot	55 m ²	30	24	18	28	35
Orangerie Longère	55 m ²	30	20	16	36	45
Orangerie Verrière	55 m ²	32	24	20	36	45
Le Petit Fenil	45 m ²	-	20	16	16	-
Les Vendangeurs	35 m ²	20	20	10	24	-
Le bout du monde	30 m ²	-	-	-	-	-
La Cour Barbès	900 m ²	-	-	-	-	400

LES CABANES DANS LES BOIS

DES CABANES TRÈS CONFORTABLES ET CLIMATISÉES POUR ACCUEILLIR VOS ÉQUIPES...



33 personnes en « Single »,
Jusqu'à 102 personnes en « Partagé »...

- ▶ 12 cabanes de 2 personnes (20 à 28 m²),
- ▶ 14 cabanes de 4 personnes de (28 à 42 m²),
- ▶ 4 cabanes de 5 à 7 personnes (de 30 à 35m²);
- ▶ Toutes disposent de terrasse privative (4 à 20 m²), climatisation réversible, télévision, minibar, Nespresso, à l'italienne, douche, toilettes...
- ▶ La plupart des literies doubles (180 x 200) peuvent être disposées en twins ;
- ▶ 3 cabanes sont accessibles aux personnes à mobilité réduite et labellisées « tourisme handicap ».



LES REPAS

REPAS / MENUS

Cuisine Locale et Saisonnière

Notre restaurant met en avant une cuisine locale et saisonnière, avec des plats préparés à partir de produits frais, provenant souvent des producteurs locaux. Les repas sont servis dans plusieurs cadres privatifs et charmants, y compris nos terrasses extérieures, sous les chênes du parc, au bord du Canal du midi...

Les menus définitifs seront arrêtés d'un commun accord une quinzaine de jours avant votre arrivée en fonction de la saison et des approvisionnements du marché. Nous savons traiter la plupart des régimes spéciaux et habitudes alimentaires pour peu qu'ils nous soient signalés à l'avance.

Tous les repas comprennent les eaux plates et gazeuses, le café, les vins et les softs sur la base d'une bouteille pour 4 personnes au déjeuner et d'une bouteille pour 3 au dîner.

Au-delà des menus inclus dans nos forfaits, nous vous proposerons également des formules plus originales selon la saison et vos circonstances... N'hésitez pas à nous demander d'autres mise en place selon vos envies

Les pauses des séminaires et des journées d'étude...

Sans demande particulière de votre part, les pauses sont servies en continu. La plupart de nos salles disposent d'un bar vous proposant en libre-service fruits frais, thé, café, jus de fruits, softs et mini-viennoiseries le matin remplacé par des mignardises l'après-midi. En hiver, une pause « gaufres et vin chaud » peut s'y substituer...

Les menus des déjeuners

Ils sont servis à table ou en buffet et, selon les conditions météo en salle ou à l'extérieur dans des espaces privatifs pour votre groupe. Le menu Cabane comporte 4 services avec entrée, plat, fromages affinés et desserts.

Apéritif avant le dîner

Autour d'un assortiment de petites tartines terroir (magret séché, truite fumée, gorgonzola, tapenade, rillettes d'oies...), d'olives Lucques et de saucisson de notre charcutier préféré, quelques formules possibles... et bien d'autres sur demande, à partir de 12 €/pax

Open bar pour terminer la soirée

Servis Après un dîner sur place, selon la météo et la taille du groupe, au Bistrot des Cabanes, ou au bar de l'Orangerie, de Terrasse d'été ou sur le rooftop face à la Cité médiévale

Verrerie et matériel à disposition en fonction de la formule choisie et du nombre de participants à partir de 16 € H.T./pax en quantité suffisante pour un after de 3 heures



LES PETITS-DÉJEUNERS

Aux Cabanes dans les Bois, nous sommes dédiés à faire de chaque aspect de votre séjour une expérience mémorable et enrichissante. Le petit déjeuner n'est pas seulement un repas ; c'est le début d'une journée pleine de possibilités et de découvertes.

Que vous préfériez un petit déjeuner léger ou un repas plus consistant pour démarrer votre journée de travail, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour répondre à vos envies.

Notre buffet de petit déjeuner comprend une sélection de charcuterie, de fromages, d'œuf, ainsi que diverses céréales pour un début de journée nutritif. Nous mettons un point d'honneur à utiliser des produits locaux et saisonniers. Notre buffet inclut également une variété de pains, de viennoiseries fraîchement sorties du four, ainsi que des fruits de saison pour compléter votre repas matinal. Des jus de fruits, des thés et des thés sélectionnés sont également disponibles...

Informations allergènes : décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à 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.

LES ACTIVITÉS

JEUX, SPORTS, NATURE, CULTURE...



MOTIVATION, COHÉSION, ESPRIT D'ÉQUIPE, COMPÉTITION !

Activités déjà réalisées aux cabanes... plus toutes celles que vous pourriez imaginer et pour lesquelles nous nous mettrons en quatre...

Activités possibles dans la nature du domaine - Challenge multi-activités (paddle, équilibre, tir à l'arc, orientation...) - Les vendanges des Cabanes - Chasse au Faucon sur nos terres - Atelier grimpe d'arbre - Construction d'un pont sur la rivière - Parcours d'orientation - Rallye photo - Jeu de pistes - Tir à l'Arc - Raid aventure - Réveil musculaire - Randonnée à vélo (vtt, vtc, vélos électriques...) - Rallye en 2 cv - Promenade et nuit en forêt - Boot Camp, l'entraînement façon commando - Yoga du rire - Explore game...



Activités possibles à l'extérieur ou à l'intérieur - Icebreaking - Lipdub - Atelier Anti-stress - Atelier d'Aromathérapie - Atelier de réflexologie - Murder Party - Dîner et Soirée animés (organisés ou en autonomie) - DJ blind test, karaoké - Jeux de constructions...



Activités possibles à l'intérieur - Parlons bien, parlons crus (avec l'œnologue du Château) - Atelier Cocktails Cubains - Escape game - Casino des vins - Dans le noir - Yoga du rire - Slot Racing - Concours Top Chef - Gastronomie conviviale et ludique - Tout en truffe (cavage, team cooking et ou dégustation) - Un chef - rien que pour vous - invité aux Cabanes - Rencontre avec un chevalier du XIIIème - Slot Racing - Batucada - Wine-Gaming - Ice breaking...



À quelques minutes - Chasse au trésor palpitante à la Cité de Carcassonne - Safari souterrain au gouffre géant de Cabrespine - Initiation spéléo dans les grottes de Limousin - Rafting - Canyoning - Hydrospeed - À la découverte des berges de l'Aude (Canoe-kayak) - Challenge karting (en individuel ou par équipe)...



DES CARTES CADEAU

POUR CHAQUE OCCASION

Remerciements des équipes ou d'un collaborateur, animations des réseaux, fidélisation des clients et fêtes de fin d'année...



Autant d'occasions à célébrer avec originalité.

La Carte Cadeau Cabane est un beau cadeau.

Une escapade à deux, entre amis ou en famille aux Cabanes dans les bois est un cadeau insolite et apprécié. Nos cartes cadeaux peuvent être envoyées à l'intérieur d'un carton explicatif et personnalisé mais également arriver instantanément chez son destinataire si vous choisissez un envoi dématérialisé par mail...

- ▶ Nos cartes sont **valables à vie** à partir de leur date d'émission
- ▶ **Tous les jours de l'année**, sous seule condition de disponibilité au 09 70 75 99 00
- ▶ Utilisables sur **toutes nos prestations** (hébergement, repas, vins, etc)...
- ▶ Repas et petits déjeuners sont **servis dans la cabane...**

COMMENT COMMANDER VOTRE CARTE CADEAU ?

SUR INTERNET

Rendez-vous directement sur notre site : www.lescabanesdanslesbois.fr

Rubrique : **COFFRET CADEAU** et laissez-vous guider

À LA RÉCEPTION AU 09 70 75 99 00

ou **VENEZ NOUS VOIR** tous les jours de 9h à 20h

PAR MAIL. Envoyez-nous un mail, nous vous rappelons : contact@lescabanesdanslesbois.fr

SÉMINAIRES, JOURNÉES D'ÉTUDES

QUELQUES BELLES MARQUES
NOUS FONT CONFIANCE...



Contact : events@lescabanesdanslesbois.fr - Tél. 09 70 759 900 - 06 07 285 014

Les Cabanes dans les Bois Domaine de Fourtou - 11600 Villalier (Carcassonne)
www.lescabanesdanslesbois.fr - contact@lescabanesdanslesbois.fr

SABO - Société Agricole des Berges de l'Orbiel - Sarl au capital de 187 000 €
RCS Carcassonne 530 386 721 00027 - APE 5510Z - TVA Intracommunautaire FR1453086721

