

## Vos repas livrés dans votre cabane Menus printemps/été 2025

En cette saison, les dîners sont livrés dans votre cabane en principe entre 19h30 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**  
sur notre [site internet](#) ou notre [application](#) ou [contact@lescabanedanslesbois.fr](mailto:contact@lescabanedanslesbois.fr)

Menu Printemps-Été 2025

### Menu du soir

23€/personne

#### Entrée au choix

- Gaspacho 🌱🌱
- 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 €)

Dans tous les autres menus également

**Les 2 fromages fermiers  
affinés du jour (AOP)**

#### Dessert au choix

- Tatin d'abricots rôtis au romarin
- Tartelette au citron meringuée
- Crumble aux pommes
- Charlotte Framboise
- Mi-cuit au chocolat 🌱
- Fromage blanc et son confit de mûres 🌱

#### Plat principal au choix

- Poke-bowl du moment poulet ou saumon fumé ou végétarien 🌱🌱
- Parmentier de confit de canard
- Plat du berger (pommes de terre, émincé de poireaux, lardons et fromage de chèvres rôti)
- Lasagnettes à la carbonara (crème, fromage, lardons)
- Gratin de Saint Jacques, saumon et coquillages
- Risotto aux légumes verts et fromage 🌱🌱
- Tian de légumes du Sud 🌱
- Véritable cassoulet de Carcassonne (supplément 6 €)



### Petit Aventurier »

14 €/personne (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 à la carbonara (crème, fromage, lardons) 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 »

29 €/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 :** Brioche pain perdu ou dessert du menu du soir.

### Dîner « Romantique »

39 €/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 le vin Rouge, Rosé ou Blanc des Cabanes)

**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** au vinaigre d'agrumes et son Tian de 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 €/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 le vin Rouge, Rosé ou Blanc des Cabanes)

**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 au plus tard la veille pour le lendemain midi**

**Avec par exemple, et selon disponibilité :**

Saucisse sèche, Petit pot de terrine et pain frais, Chips à grignoter, Taboulé vert à la libanaise et morceaux de poulet grillé, Compote de pomme, Eau minérale, Soft au choix (33cl) ou Bière locale Ciutat (+4€)

