

# Vos repas livrés dans votre cabane

## Menus automne/hiver 2025-2026

En cette saison, les dîners sont livrés dans votre cabane en principe entre 19h15 et 20h00  
Attention, si vous pouvez dîner dans votre cabane, il n'est pas possible d'y cuisiner.

### RAPPEL !

**Réservation** des repas souhaitable **24h à l'avance**

sur notre **site internet** ou notre **application** ou **contact@lescabanedanslesbois.fr**

## Menu du soir

**23€/personne**

### Entrée au choix

- Potage Maison
- Duos de carottes
- Tartare de légumes
- Taboulé tutti-frutti (aux agrumes)
- Terrine de lapin aux noix
- Rillettes d'oie et saucisson de pays

### Les 2 fromages fermiers affinés (AOP)

### Dessert au choix

- Crumble pommes et fruits rouges
- Tatin d'abricots rôtis au romarin
- Tartelette au citron meringuée
- Brioche façon « Pain Perdu »
- Coulant au chocolat
- Fromage blanc et son confit de mûres
- Charlotte aux framboises

### Plat principal au choix

- Tartiflette au Reblochon®
- Parmentier de confit de canard
- Plat du berger (pommes de terre, poireaux, lardons et chèvre 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 €)



## 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 Potage du jour

**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



## 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.

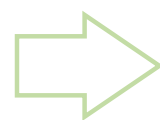
## Pique-nique des Cabanes

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€)





# Et pour accompagner agréablement vos repas...

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

- Le Grand Noir ROUGE 2022, (Grenache, Syrah et Mourvèdre 2020 75 cl) 18 €
- Le Grand Noir BLANC (Chardonnay 75 cl) 18 €
- Le Vin Cabanes ROSÉ 18 €

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 24 €
- Héritage 1860, Crémant de Limoux, brut millésimé Antech 75 cl 30 €
- Champagne Producteur 75 cl 58 €
- Champagne Premium (selon dispo : Moët, Mumm, Deutz Brut Classic...) - 75 cl 68 €
- Les eaux minérales (100 cl)
  - › Plate 4 €
  - › Gazeuse 4 €

Livraison dans votre cabane de 19h15 à 20h



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@lescabanedanslesbois.fr](mailto:contact@lescabanedanslesbois.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