

# Vos repas livrés dans votre cabane

## Menus printemps/été 2026

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.

Repas hors boisson (sauf panier enfant, Planche dînatoire, Dîner Romantique)  
Eau potable en carafe dans votre cabane et eau bar de l'accueil.

### RAPPEL !











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

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

## 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
- Melon avec jambon de pays ou non ( de Mai à sept)   
- Foie Gras (supplément 9,50 €)












|

### 2 Fromages affinés (AOP)

### Dessert au choix

- Tatin d'abricots rôtis au romarin
- Tartelette au citron meringué
- Crumble aux pommes
- Charlotte Framboise
- Mi-cuit au chocolat (crème anglaise)  
- Fromage blanc et son confit de mûres 

### Plat principal au choix

- Poke-bowl du moment poulet ou truite fumée ou végétarien   
- Lasagnettes à la carbonara (crème, fromage, lardons)
- Moussaka
- Gratin de Saint Jacques, saumon et coquillages
- Risotto aux légumes verts et fromage  
- Tian de légumes du Sud   
- Penne à la méridionale (légumes) 
- Véritable cassoulet de Carcassonne (Supplément 6€) 
- Fréginat (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, jus d'orange



**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 mijotés 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** un dessert du menu du soir.

**Dîner « Romantique »****39€/personne** (minimum 2 personnes)

**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 un dessert du menu du soir

Nous vous offrons une bouteille de Crémant de Limoux brut millésimé de la Maison Antech, (possibilité de changer le crémant par une bouteille de vin Grand Noir IGP Pays d'Oc Rouge, Rosé ou Blanc)

**Planche dînatoire****29€/personne** (minimum 2 personnes)

**Assortiment salé/sucré à tartiner** **ou à déguster** (possibilité de vous la déposer dans votre cabane. pour les arrivées tardives)

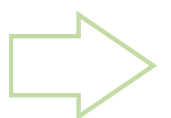
Autour d'une bouteille une bouteille de vin Grand Noir IGP Pays d'Oc Rouge, Rosé ou Blanc

**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, Pot de terrine et pain frais, Chips à grignoter, Taboulé vert à la libanaise et morceaux de poulet grillé, Compote de pomme, fruit du moment, 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 75 cl) 18 €
- Le Grand Noir BLANC (Chardonnay 75 cl) 18 €
- Le Grand Noir ROSÉ (Grenache 75 cl) 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 75cl 24 €  
ou Brut Nature Mauzac, blanquette de Limoux Antech 75cl
- Héritage 1860, Crémant de Limoux, brut millésimé Antech 75cl 30 €
- Champagne Producteur 75 cl 54 €
- Champagne Premium 75cl (selon dispo : Moët, Mumm, Deutz Brut Classic...) 64 €
- Les eaux minérales (100 cl) 4 €
  - > Plate 4 €
  - > Gazeuse

Livraison dans votre cabane 19h30 à 20h30



Domaine de Fourtou 11600 Villalier - Carcassonne - France

Sarlucaitalde187000 € - RCS Carcassonne 92141822400017 - APE  
5510Z TVA Intracommunautaire FR94921418224

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 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