



VOS REPAS LIVRÉS DANS VOTRE CABANE



Menus automne / hiver 2026 Tarif TTC

Livraison 19h15–20h15 • Réservation conseillée 24 h à l'avance

L'eau est potable dans votre Cabane. Une carafe est mise à votre disposition.

Tarifs sans les boissons (sauf dîner romantique, planche dinatoire et menu petit aventurier)



Menu du soir — 24€ / personne

Entrées

- Potage maison  
- Trio de choux comté jambon blanc 
- Terrine de lapin aux noisettes 
- Rillettes d'oie et saucisson de pays  
- Carpaccio de betterave chèvre frais  
- Salade de Fusilli aux deux saumons
- Foie gras (+ 9.5€)  

Plats

- Tartiflette au reblochon
- Parmentier de Canard
- Poulet tikka massala et riz 
- Risotto aux légumes verts et parmesan  
- Brandade de morue façon parmentière
- Véritable Cassoulet de Carcassonne (+6€) 
- Fréginat de porc de la montagne noire (+6€) 



2 fromages affinés AOP

Desserts

- Tartelette citron meringuée
- Crumble aux pommes
- Brioche façon pain perdu
- Mi-cuit au chocolat 
- Moelleux aux châtaignes
- Fromage blanc et son confit de mûres 



Petit Aventurier — 14 € / personne

Pour les enfants jusqu'à 10 ans

Entrée au choix : Tartines de rillettes et saucissons **ou** Mini pizza **ou** Crudités du jour **ou** Potage de légumes du moment

Plat chaud au choix : Petit Parmentier de canard **ou** Petit Cassoulet **ou** Pâtes au jambon blanc et fromage **ou** Gratin de poulet patate et poireaux **ou** Lasagnette au fromage

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

Boisson au choix : Eau plate **ou** coca **ou** Orangina **ou** Ice-tea **ou** Jus de pomme

Les petits bonheurs
font aussi les
grands séjours !





NOS AUTRES FORMULES GOURMANDES

Page 2



Panier Terroir 30 € / personne

Une sélection de produits locaux pour découvrir notre région

- **Entrée au choix** : Lentilles du Pays, petites saucisses et lardons **ou** Salade d'endive, noix et roquefort **ou** potage du jour
- **Cassoulet** au confit de canard et de porc, saucisse de Toulouse mijoté longuement avec des haricots blancs **ou** **Fréginat**, plat en sauce traditionnel Audois à base de porc sans gras et haricots blancs. (Les haricots blancs peuvent être remplacés par des pommes de terre sur demande)
- Deux **fromages** AOP
- **Dessert au choix** : Tarte tatin aux pommes **ou** dessert du menu Cabane



Diner Raclette (Minimum 2 personnes) 31€/ adulte, 16€ enfants de moins de 10 ans

Le plaisir d'une vraie raclette à savourer ensemble après une journée au grand air.

Pommes de terre, salade verte, **fromages à raclette** nature et fumé, accompagnés d'une belle **sélection de charcuteries** : jambon blanc, viande des Grisons, rosette, jambon Serrano et coppa.

Et pour compléter : oignons, champignons et cornichons.

Dessert au choix dans le menu cabane

Un repas chaleureux et convivial, à faire fondre, composer et partager à votre rythme



Dîner Romantique 40 € / personne minimum 2 personnes

Minimum 2 personnes • une bouteille de vin au choix : Rouge, Blanc ou Rosé)

- **Amuse bouche**
- **Foie Gras** mi cuit et son confit de poire ou **Truite fumée** à l'aneth
- Petite **crudité** du jour
- **Tajine d'agneau aux abricots** et céréales ou **Blanquette de veau à l'ancienne** ou **Dos de saumon** grillé aux légumes du soleil
- Deux **fromages** AOP
- **Dessert au choix** : Tarte tatin aux pommes **ou** dessert du menu Cabane



Planche dînatoire 29 € / personne (minimum 2 personnes)

Idéale pour les arrivées tardives après 20h00 en hiver.

Une planche généreuse et conviviale, à déguster à votre rythme autour d'une bouteille de vin au choix (rouge, blanc ou rosé)

- **Assortiments salés sucrés à tartiner et à déguster** (charcuteries, tartinables, fromages, truite, crudités ...)

Simple,
convivial,
délicieux !





Pique-nique des Cabanes

16 € / personne

Un pique nique à emporter pour vos escapades nature.
A commander la veille pour le lendemain

- Saucisse sèche, Petit pot de terrine, Taboulé à la libanaise et poulet grillé, Crudités du moment, Chips, Pain, Compote , fruit de saison

Pour vos plus velles explorations



Et pour accompagner votre repas...



Vins du domaine

- Le Grand Noir ROUGE (Grenache, Syrah et Mourvèdre 75 cl)
- Le Grand Noir BLANC (Chardonnay 75 cl)
- Le Grand Noir ROSÉ (Grenache 75 cl)

18 €



Bulles

- Blanquette de Limoux Méthode ancestrale - Antech 75cl
- Blanquette de Limoux, Mauzac Brut Nature - Antech 75cl
- Crémant de Limoux, brut millésimé Héritage 1860 - Antech 75cl
- Champagne Producteur 75 cl
- Champagne Premium 75cl (Moët, Abelé, Nicolas Feuillate...)

24 €
24 €
30 €
54 €
68 €

Pour célébrer les beaux instants



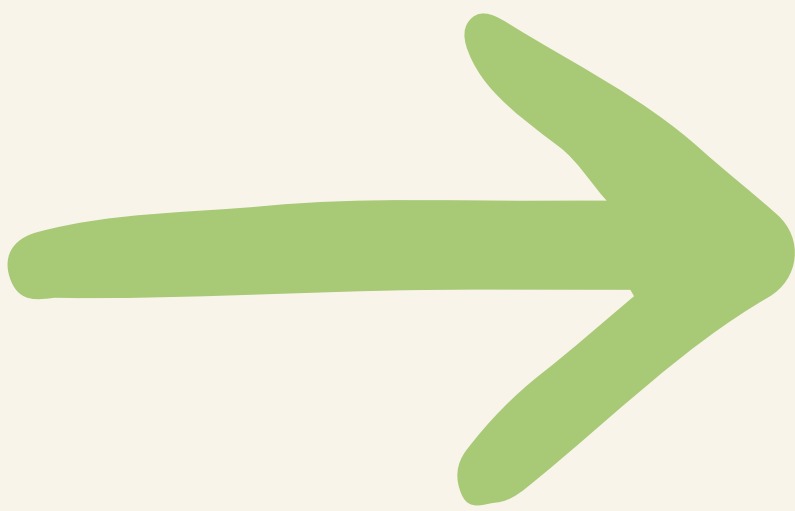
Sans alcool

- Soft - Coca, Orangina, Ice tea,
- Jus de fruit du pays Cathare (1l)
- Eau Plate 1l
- Eau gazeuse 1 l

4 €
12 €
4 €
4 €

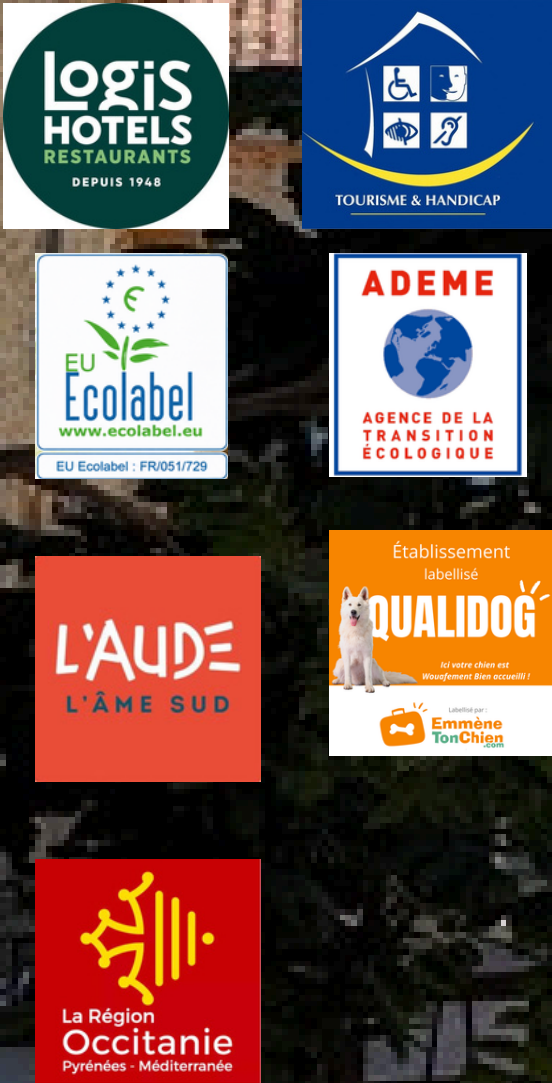


Pour commander vos repas



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 CABANES dans les bois
L'hôtel des séminaires insolites

Tel 09 70 75 99 00
contact@lescabanedanslesbois.fr
Domaine de Fourtou
11600 VILLALIER
SIRET : 994 969 311 00013