

A l'origine

C'est ma grand-mère Simone qui a acheté en 1925 cette belle propriété et avec l'aide de son mari François, elle l'a petit à petit boisée. Située au cœur du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc à 750 mètres d'altitude, nos arbres sont solidement implantés et espacés les uns des autres, ce qui laisse place à une végétation sauvage et abondante.

Et voilà que germe l'idée du **sylvopastoralisme**.

Il a suffi de clôturer des parcelles de jeunes Douglas pour se lancer.

Ici dans notre région à forte tradition de charcuterie, le cochon s'est imposé.

La race Mangalica ou familièrement appelée « cochon laineux » est idéale, un animal très rustique, à la chair fine et savoureuse reconnue par les plus grands gastronomes.

Où nous trouver



Domaine du Catié

Rue du Puget - 81240 LE RIALET

07 60 80 23 33

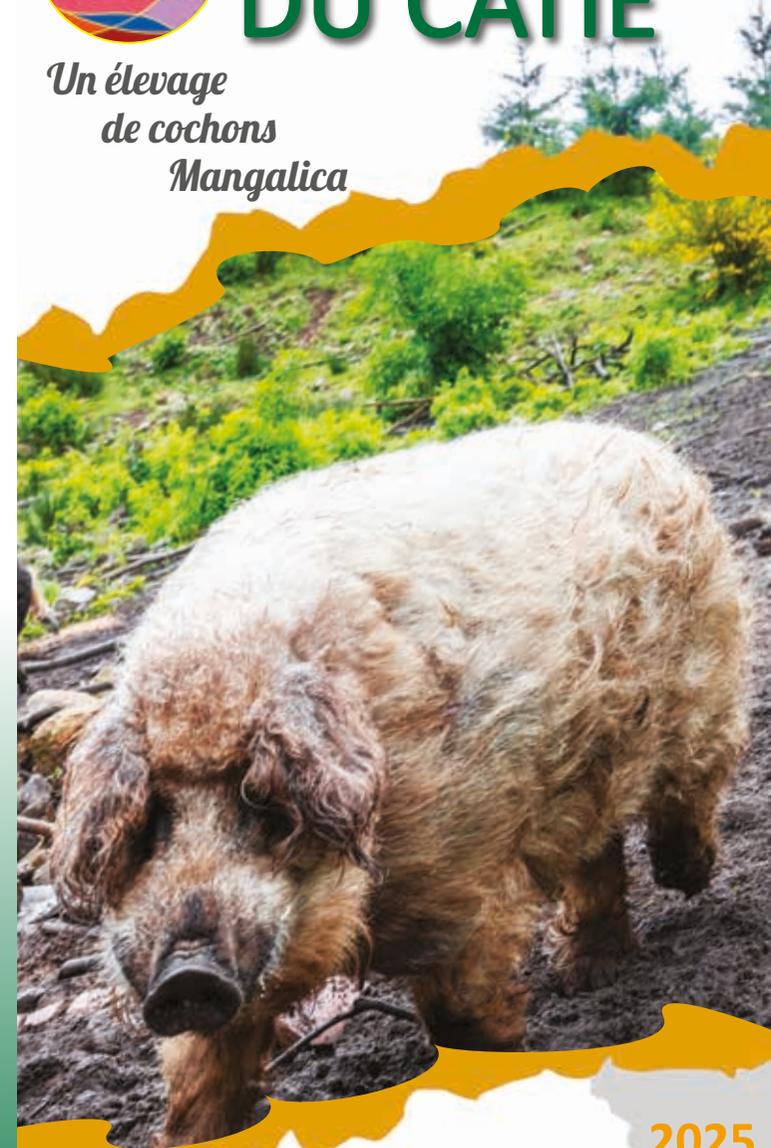
cyril.berry@domaine-du-catie.fr

www.domaine-du-catie.fr



DOMAINE DU CATIÉ

Un élevage
de cochons
Mangalica



2025

Passion
&
Gastronomie

Boutique et visite

La boutique est ouverte les vendredis de 16h30 à 18h30 du 18 juillet au 19 septembre.

La visite d'un enclos les vendredis à 15h, du 18 juillet au 29 août, 5 € par personne, réservation obligatoire.

Les marchés :

- Anglès, le mercredi matin en juillet et en août.
- Mazamet, les semaines paires.
- Lavour, les semaines impaires.

Boutique en ligne :
www.domaine-du-catie.fr



Où dormir

Pour profiter pleinement des soirées, voici 2 adresses situées dans le village :

- Chez Clo et Frédo, chambre d'hôte, table d'hôte et gîte : 06 26 73 41 94.
- Chez Anne-Marie et Dominique, chambre d'hôte : 06 89 07 00 16.

Soirée découverte

Dans une ambiance très conviviale, je prends plaisir à vous faire partager mon univers. Nous commencerons par une visite d'un parc d'élevage pour découvrir ces cochons si particuliers, ensuite vous goûterez mes produits : verrines, viande fraîche et salaison. Quatre mets à découvrir avec, à chaque fois, un vin local associé* + un sorbet.

**Tous les jeudis soir
du 17 juillet au 18 septembre.**



27 € par personne
*Places limitées
sur réservation uniquement.*

Soirée gourmande raffinée

Une soirée façon apéritif dinatoire, un voyage gastronomique haut en émotions gustatives à la découverte du cochon Mangalica adulte. Au programme : amuse-bouche, suivis de lomo, coppa, jambon affiné 24 mois, et viande maturée 21 jours grillée à la plancha. Le tout sera accompagné d'un choix de vins*.

**Tous les samedis
du 9 août au 13 septembre.**



39 € par personne
*Places limitées
sur réservation uniquement.*

Je me réserve le droit d'annuler la soirée 24h avant s'il y a moins de 5 réservations.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.