



APPARTEMENT LA PETITE MAISON -NEUVIC - VALLÉE DE L'ISLE

APPARTEMENT LA PETITE MAISON - NEUVIC

Location de vacances pour 4 personnes à Neuvic -Vallée de l'Isle

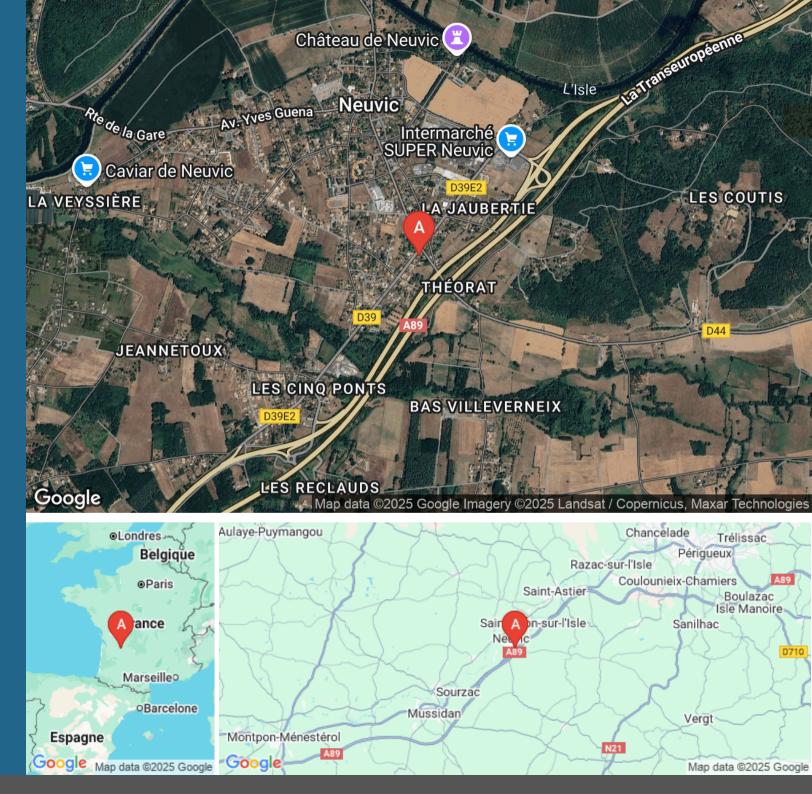
https://lapetitemaison-neuvic.fr



Ludivine et Yoan PEREZ

4 +33 6 07 87 96 37

A La Petite Maison - Neuvic : 48 Avenue de Bordeaux 24190 NEUVIC







La Petite Maison - Neuvic



Découvrez le charme authentique du gîte La Petite Maison, niché au cœur de Neuvic en Dordogne. Ce gîte plein de caractère doté de la climatisation réversible vous invite à un séjour paisible, où le confort moderne se mêle à l'atmosphère pittoresque de la campagne périgourdine. Idéal pour un couple, le gîte est un charmant duplex lumineux composé d'une pièce à vivre avec canapé convertible, sanitaires avec douche à l'italienne. L'escalier mène à une chambre avec un lit 160 en mezzanine. Le patio offre un lieu de détente en plein air tout en étant protégé, idéal pour se relaxer. La Petite Maison vous accueille à Neuvic pour une ou plusieurs nuits, le tarif comprenant le ménage et le chauffage.









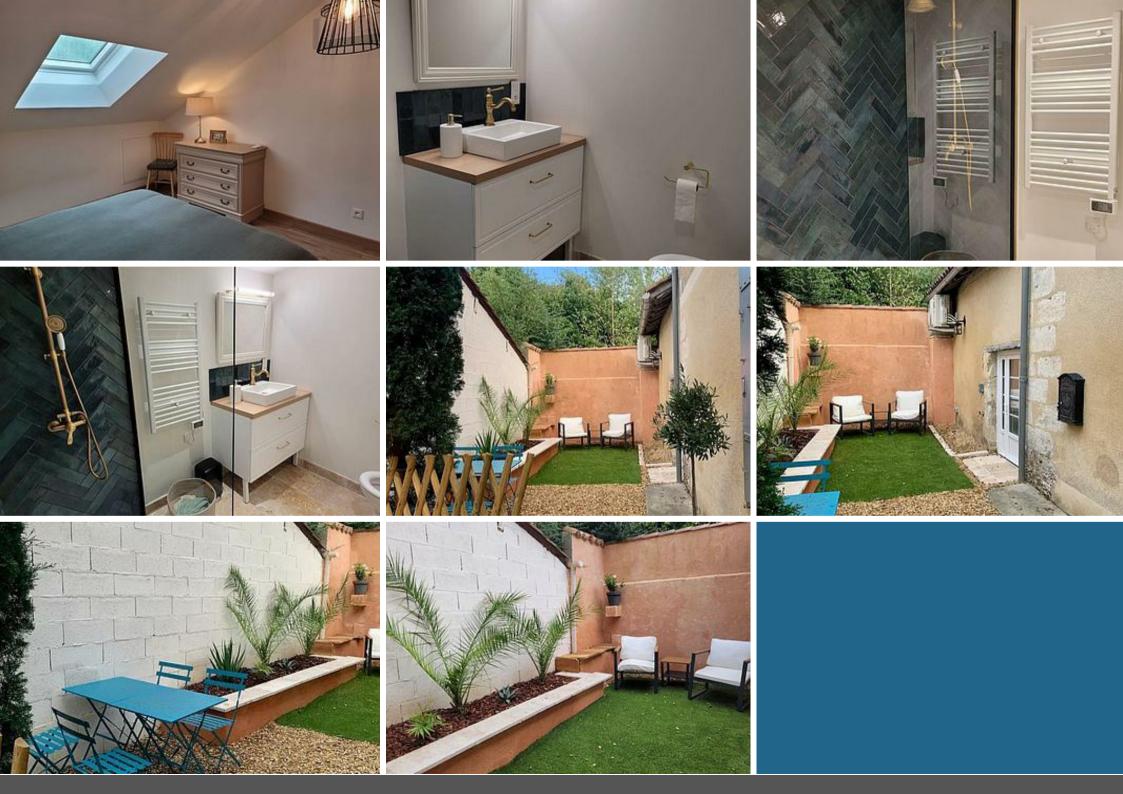












Pièces et équipements

Chambres	Chambre(s): 1	
	Lit(s): 0	dont lit(s) 1 pers.: 0
	En(3): 0	dont lit(s) 2 pers.: 1
0 " 1 1 : / 2 "		
Salle de bains / Salle	Salle de bains avec douche	Sèche cheveux
d'eau	Sèche serviettes	
	Salle(s) d'eau (avec douche): 1	
WC	WC: 1	
,,,,		
Cuisine	Cuisine américaine	
	Combiné congélation	Four à micro ondes
	Réfrigérateur	Todi a mioro chaco
	i telligerateur	
Autres pièces	Séjour	
Media	Télévision	Wifi
Autres équipements		
Chauffage / AC	Chauffage	
	Climatisation	
Exterieur	Barbecue	Cour
	Salon de jardin	Terrain clos
- Divers		

Infos sur l'établissement

Communs	Entrée indépendante	Mitoyen propriétaire
Activités		
A Réseaux	Accès Internet	
Stationnement Stationnement	Parking	
Services	Nettoyage / ménage	
i Extérieurs		

A savoir : conditions de la location

Arrivée	
Départ	
Langue(s)	
parlée(s)	
Annulation/	
Prépaiement/	
Dépot de	
garantie	
Moyens de	Chèques bancaires et postaux Espèces
paiement	Virement bancaire
Ménage	
Draps et Linge de maison	Draps et/ou linge compris
ue maison	
Enfants et lits	Lit bébé
d'appoints	
Animaux	Les animaux ne sont pas admis.
domestiques	

Tarifs (au 30/09/25)

La Petite Maison - Neuvic

Aucun tarif renseigné (contactez le propriétaire)





Restaurant L'Extra

+33 5 53 80 67 49 7 Place de l'Eglise

https://www.lextraneuvic.fr





Régalez-vous avec nos salades et burgers que nous préparerons sous vos yeux au restaurant L'Extra Neuvic! Légumes frais et préparés tous les jours, livraisons quotidiennes de pains hamburgers artisanaux, glaces artisanales : un maximum de produits frais et locaux pour un maximum de saveurs. Vous pourrez déguster votre menu en salle, en terrasse, dans le jardin ou l'emporter chez vous. Clic & collect et carte disponible sur www.lextraneuvic.fr Exemple de plats : - Salade composée. - Burgers, wraps. -Glaces artisanales. -Milkshakes maison Les + : - Les produits frais et locaux - La vente de plats à emporter et l'ouverture en continu du matin au soir 7j/7.



Restaurant Le Cilaos

L+33 5 53 81 11 64 15 Avenue de Planèze

https://www.facebook.com/leCilaos.Neu

1.5 km **♀** NEUVIC



Sur les rives de l'Isle, dans un cadre chaleureux et atypique, le Cilaos vous propose une cuisine évolutive respectant la saisonnalité des produits avec un approvisionnement local. Venez découvrir la formule déjeuner, au goût de tous, dans un cadre bucolique. Le soir, réservez-vous un moment d'exception dans une ambiance accueillante et élégante. Exemple de plats : -filet de rouget au beurre blanc, purée de carotte au cumbava, gnocchi et jeunes pousses d'épinard. -Paris-Brest revisité au chocolat au lait, cœur praliné et noix du Périgord. Le restaurant propose une salle à l'étage (40 pers.) et une terrasse d'été à l'étage 40 pers.) Le restaurant propose également un service traiteur. Les plus : -La vue panoramique sur la rivière Isle depuis la terrasse d'été à l'étage -une cuisine raffinée de saison



Restaurant Les Singuliers

+33 5 53 45 72 07 6 Rue Montaigne

https://restaurantlessinguliers.fr

7.2 km

SAINT-ASTIER



Cette adresse est la promesse d'une expérience gastronomique de haute volée. Les créations de Louis Festa, ieune chef talentueux, mettent à l'honneur les produits locaux de saison avec finesse et originalité. Laissez vos yeux et vos papilles s'émerveiller au fil du repas surprise : des assiettes uniques, créatives, élaborées au gré des arrivages et des inspirations du chef dans le cadre d'une démarche responsable en faveur des circuits courts. Exemples de plats : - Truite de l'aquaponie de St Astier, écume champignons de Chancelade et huile de noix du Moulin de la Veyssière - Plat signature du chef : Lentilles vertes de la ferme Sainbiose en 3 textures - Boeuf de la ferme Malledent au barbecue japonais, céleri des jardins de Chantérac, jus au vin rouge - Figues du jardin, sorbet figue et crémeux au miel de Claire Lamargot Formule Street Food à emporter le soir vendredi et



Restaurant L'Assiette Troglodyte

\$\ +33 5 53 82 45 23

Place de l'Eglise 2370 Avenue Simone

Veil

7.6 km

♀ SOURZAC



Dans un cadre atypique, le bar restaurant vous accueille dans une bâtisse troglodyte bordée d'une fontaine pétrifiante et d'une grande terrasse face à l'église. Le chef vous propose une cuisine traditionnelle : poisson, viandes et cuisine au grill. 2 salles climatisées à l'étage (40 + 20 couverts), 1 salle au rez-de-chaussée (20 couverts) et 1 terrasse en saison (60 couverts). Les + :-les plats faits maison -le cadre original au creux du rocher





Restaurant La Table Alsacienne 24 - Winstub en Périgord

८+33 7 83 89 33 98
Château de Lalande 57, route de Saint-

Astier

https://www.latablealsacienne24.com/

◆ ANNESSE-ET-BEAULIEU



Restaurant éphémère de l'hiver, installé dans l'ancien chai du château. La Table Alsacienne 24 - Winstub en Périgord propose des spécialités alsaciennes traditionnelles authentiques, dans une ambiance décontractée, conviviale et chaleureuse, typique des Winstub (bars-restaurants à vin traditionnels spécifiques de l'Alsace). Des recettes typiques élaborées pour vous sur place par un chef d'origine alsacienne, le tout fait maison à partir d'ingrédients de choix. Et oui car il n'y a pas que la choucroute en Alsace! Découvrez par exemple quelques plats emblématiques : Baeckehoffe, Schnecke au Munster, Leverknepfle façon grand-mère, Questsches au Pinot noir et Bibeleskaes...



Guide Touristique

Carte Vélo Route Voie Verte

OFFICES DE TOURISME VALLÉE DE L'ISLE WWW.TOURISME-ISI EPERIGORD.COM







La Croix Blanche



en paille.



A Neuvic « un coin de Double » a été aménagé, en implantant des maisons doubleaudes et un étang, à quelques pas de la voie verte et du caviar de Neuvic. Quatre tables de pique nique y sont installées à l'ombre pour une pause gourmande. Une des caractéristiques principales de la Double est son habitat. La pierre y est inexistante, les maisons anciennes étaient construites en bois, en terre et



Centre Multimédia - Micro Folie

Centre Multimédia 6 Rue des Frères Pouget

0.5 km ♥ NEUVIC



La Micro-Folie Neuvic sur l'Isle a ouvert ses portes en 2023 au centre multimédia et à la médiathèque. Avec la Micro-folie, de nouvelles expériences découvertes numériaues. des artistiques et des ateliers de fabrication voient le jour. - Au centre multimédia : Musée numérique dans la grande salle : galerie ludique, interactive et évolutive pour voyager à travers l'art, l'histoire et les sciences, de l'antiquité Égyptienne à la conquête spatiale. Fab Lab : atelier avec machines numériques et outils. Venez bricoler, refaire une pièce cassée, créer des stickers, faire de la conception 3D... Atelier numérique : approfondir ses connaissances dans le domaine de la création numérique. Découverte informatique : des cours d'initiation informatique, des conseils et astuces. - A la médiathèque : Réalité virtuelle à partir de 13 ans : une expérience à 360° grâce au casque de réalité virtuelle.



Aire de jeux du boulodrome

rue de la Poutaque





Aire de jeux aménagée, clôturée, à proximité du boulodrome.



Géocaching Adventure Lab

0.9 km **♀** NEUVIC



Petite balade pour découvrir les trompe l'oeil de Neuvic. Pour vous guider à travers un processus de recherche d'indices et de résolution d'énigmes, téléchargez l'application "Adventure Lab" à partir de votre smartphone.





de loisirs est l'endroit idéal pour passer un moment agréable en famille ou entre amis. Venez profiter des nombreuses activités proposées ! Mini-golf : amusezvous sur notre parcours parfait pour tous les âges. Promenade en bateaux électriques : profitez d'une balade d'une heure aux commandes d'un bateau sans permis sur la rivière. Piste de bowling: testez votre adresse sur notre piste en plein air. Tyrolienne (6-14 ans) : une aventure excitante pour les enfants. Araignée : grimpez sur cette structure de jeu. Trampolines (4-9 ans) : pour sauter et jouer en toute sécurité. Brumisateur : pour se rafraîchir lors des iournées chaudes. Terrain de pétanque

et filet de volley : participez à une partie

conviviale. Bac de traversée de la

rivière, balade sur la vélo-route voie

verte. 9 tables de pique-nique. Bar,

snack et restaurant sur place.

Base de loisirs de Neuvic

4+33 7 81 22 59 87

17 Avenue de Planèze

Installée sur les rives de l'Isle, la base

🍴 : Restaurants 🚱 : Activités et Loisirs 🌲 : Nature 🧰 : Culturel 🍸 : Dégustations







Piscine et Toboggans aquatiques

4+33 5 53 81 37 61 1 Plaine des sports, les Vaureix





Piscine de plein air ouverte en juin (mercredi et week-end) + juillet et août (du mardi au dimanche). Cette piscine est équipée de plusieurs bassins, d'aires de jeux et de plusieurs toboggans pour adultes et enfants. Sortie du bassin 20mn avant la fermeture. Shorts et bermudas de ville interdits. Les enfants de moins de 11 ans doivent être accompagnés d'un adulte. Tout au long de l'été des cours d'aquagym et des leçons de natation sont proposés. Piscine de Neuvic 05 53 81 37 61



Pêcher sur l'Isle à pied ou à vélo-Entre Neuvic-sur-L'Isle, Douzillac et Sourzac

0.8 km **♀** NEUVIC

Ce parcours permet d'emprunter la voie verte à vélo en rive gauche de l'Isle entre Neuvic et Sourzac, ou de suivre la rivière à pied en rive droite depuis Douzillac. Pour démarrer à vélo. rendez-vous à Neuvic S/ L'Isle, près des reproductions de maisons de bois et d'argile typiques de la Double, à proximité de la rivière.



Les Etangs de la Jemaye

****+33 5 53 06 80 17#+33 5 53 90 03 10

17.0 km **♀** LA JEMAYE

Bleu en 2015.

Le site du grand étang de la Jemaye, propriété du Conseil Général sur le canton de Ribérac, constitue un site naturel typique de la région de la Double: chapelet d'étangs, forêts étendues, prairies humides et parsemées,...Le site propose des activités très variées: chemins de randonnées, parcours de santé, sentier découverte, baignades commerces pendant la saison estivale. Surveillance de baignade assurée du 15 juin à fin août de 13h à 19h du lundi au vendredi et de 11h à 20h Week-end et fêtes. Le site a recu le label Pavillon



La Forêt du Vignoble

\+33 5 53 81 04 90 243, chamin de la maison rose

17.5 km **P** BEAUPOUYET

La Forêt enchantée vous invite à découvrir un univers fantastique, avec plusieurs circuits enfants. Des histoires illustrées servent de fil conducteur et pimentent le parcours. De multiples décorations agrémentent les lieux ajoutant une touche fantastique au décor naturel. Un Labyrinthe Végétal, des parcours pédestres et VTT balisés. sont également disponibles toute l'année, à tout moment.





Caviar de Neuvic

4+33 5 53 80 89 57 Elevage d'esturgeons & caviar 430 Route de la Veyssière

https://visites.caviar-de-neuvic.com

1.9 km **♀** NEUVIC



Le domaine, situé à Neuvic en Dordogne, s'étend sur 20 hectares bordés par deux rivières : l'Isle et le Vern. C'est sur ce domaine que Caviar de Neuvic a ainsi choisi de créer une ferme piscicole dédiée à l'élevage des esturgeons pour produire son fameux caviar. Par des commentaires chargés d'humour et d'anecdotes insolites, le guide vous expliquera comment nos méthodes d'élevage modernes respectent le poisson et la nature. Il vous dévoilera également la passion qui nous anime quand nous soignons les esturgeons et élaborons le caviar. Enfin, vous donnerez la nourriture aux poissons et pourrez, avec un équipement fourni, caresser de gros esturgeons. La dégustation qui suit suffira à vous convaincre que le caviar d'élevage est devenu, avec l'expérience, meilleur et plus sain que le caviar sauvage aujourd'hui disparu.

OFFICES DE TOURISME VALLÉE DE L'ISLE WWW.TOURISMF-ISI FPFRIGORD.COM





Les Jardins Bio du Verdier

4+33 6 52 04 59 33 7 Passage du Castelverdier

5.4 km SAINT-ASTIER



Cette exploitation maraîchère en agriculture biologique produit des légumes et fruits de saison toute l'année, à 5 mn du centre-ville. La vente est proposée directement à la ferme et sur les marchés de St-Astier (jeudi matin, place St Astier) et Périgueux (samedi matin, place de l'ancienne Mairie). Vente directe à la ferme le mercredi et vendredi de 17h à 19h. Visite guidée du jardin sur RDV,

en fonction de l'activité de la ferme.



Biscuits et Biscottes - La Chantéracoise

****+33 5 53 82 07 95 581 Route de la Biscuiterie

https://www.la-chanteracoise.fr/

4.6 km **Q** GRIGNOLS



Cette ferme familiale, actuellement en conversion agriculture biologique, produit et transforme des noix du Périgord depuis 1890. La famille Dominique, de génération en génération, se transmet la passion de cette culture. De nos jours, Alain et son fils Théo prennent soin de leur verger composé de 1500 novers et veillent à l'élaboration de la précieuse huile de noix artisanale issue de la récolte. Leur savoureuse huile de noix du Périgord a obtenu la médaille d'argent du concours général agricole de Paris 2022. Leur pâte à tartiner est à goûter absolument ! Visite guidée gratuite : hors saison tous les jours sur RDV, en été le vendredi de 10h à 12h. Vente

directe à la ferme toute l'année.

Domaine de Peyrignolles

****+33 6 14 89 33 07

Impasse de Peyrignolles

https://domainedepeyrignolles.com/

La Chanteracoise - Biscottes et **Biscuits**

4+33 5 53 82 07 95 46 Route de Saint-Astier

http://www.la-chanteracoise.fr

5.3 km

gourmands.

SAINT-GERMAIN-DU-SALEMBER 5 La Chanteracoise est considérée, à ce

jour, comme la dernière biscotterie artisanale de France. Installée historiquement au cœur du Périgord Blanc dans le petit village de Saint-Germain-du-Salembre, elle élabore une large gamme de biscottes, de toasts et de croûtons, et a su conserver le véritable savoir-faire authentique des biscottiers des années 50. Son attention sur l'origine et la qualité des matières premières employées dans la fabrication de ses produits contribuent à sa volonté de distribution exclusivement en épiceries fines, en commerces coopératifs et en magasins Bio. Depuis 2015, La Chanteracoise a élargi sa

gamme avec des croquants et palets



Moulin de La Veyssière

****+33 5 53 82 03 07 819 Route de la Veyssière http://www.moulindelaveyssiere.fr

1.9 km **♥** NEUVIC



Le Moulin de la Veyssière, est le dernier moulin à huile en activité de la Vallée du Vern à Neuvic. C'est en 1857 que Jacques Elias achète le moulin et depuis près de 170 ans, l'histoire, la passion et le savoir-faire, se transmettent de génération génération. Nous fabriquons artisanalement des huiles, farines et produits d'épicerie sucrée et salée autour de la noix, noisette, amande et cacahuète. Entre histoire fabrication gastronomie. notre artisanale est associée à une production responsable et durable, en recherche perpétuelle d'innovation et d'excellence. En véritable passionnés de nos terroirs français, nous apportons une attention particulière à la sélection nos matières premières. Exclusivement issue de productions locales, notre production est 100% française. Venez vivre une immersion complète grâce à nos différents espaces touristiques et une boutique SAINT-LEON-SUR-L'ISLE

4.0 km

La Chanteracoise, considérée à ce jour comme la dernière biscotterie artisanale de France, élabore une large gamme de biscottes, toasts, croûtons et biscuits. Depuis la naissance de la biscotterie dans les années 70, elle a su conserver le véritable savoir-faire authentique des artisans biscottiers des années 50, tout en continuant de développer, année après année, de nouvelles gammes de produits, tous aussi gourmands les uns que les autres. Venez découvrir La Biscothèque, un espace de visite immersif et ludique, retracant l'histoire la biscotte, celle de la Chanteracoise, et mettant en lumière le savoir-faire artisanal unique de l'entreprise. À travers des archives publicitaires, des objets anciens, une salle de projection et un espace dédié aux enfants, cette visite invite petits et grands à plonger dans l'univers croustillant de la biscotte!

🍴 : Restaurants 🚱 : Activités et Loisirs 🌲 : Nature 🧰 : Culturel 🍸 : Dégustations

OFFICES DE TOURISME VALLÉE DE L'ISLE
WWW.TOURISME-ISI EPERIGORD.COM





Ferme La Massinie

La Massinie

https://www.lamassinie.com/





La Maison Forte de la Massinie accueille depuis 2020 un élevage de porcs. Jean et Sibylle Desmarest s'y sont installés pour faire perdurer une des dernières races de porc français, le porc noir gascon. Ceux-ci naissent à la ferme et sont élevés en plein-air entre plaine et forêt sur plus de 6 hectares. La ferme dispose également d'une truffière. Les produits sont transformés en Périgord selon les recettes traditionnelles (sans nitrites) : saucisson, coppa, longe séchée, jambon d'exception, terrines et conserves. Ils sont disponibles toute l'année dans la boutique de la ferme, sur rdv. La ferme propose également sur réservation des planches pour vos évènements et des plateaux raclette pour l'hiver. La ferme accueille les visiteurs et propose visites/dégustations : histoire de la race, visite de l'élevage et dégustation (planche apéro).



Légumes - La Ferme de Marcel

****+33 6 98 36 69 98





(contact téléphonique

recommandé).



Abbaye d'Echourgnac

+33 5 53 80 82 50 Fromagerie de la Trappe

https://www.fromageriedelatrappe.com

19.4 km ▼ ECHOURGNAC

Y 8

préalable



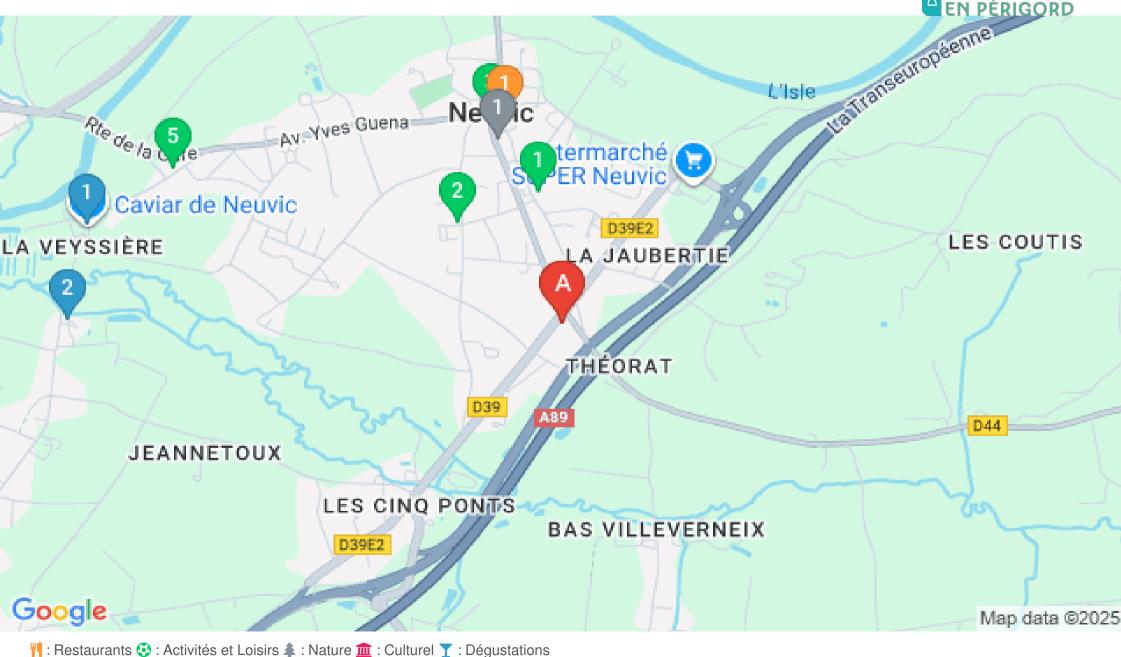
Surplombant le village d'Echourgnac, l'abbaye Notre-Dame de Bonne-Espérance inspire depuis 1868 apaisement et sérénité. 21 moniales cisterciennes y vivent encore selon la règle de Saint-Benoît : ora et labora, prière et travail. Fruits de ce travail, le célèbre Trappe d'Echourgnac, un fromage au lait de vache proposé nature ou affiné au vin de noix, mais aussi une tomette au lait de brebis. Ces fromages sont disponibles toute l'année au magasin de l'abbaye, ainsi que d'autres productions des sœurs : confitures, miel, tisanes, et une sélection de produits de l'artisanat monastique. Lieu privé de silence et de prière, le monastère ne se visite pas. Un musée et une vidéo permettent d'en découvrir la vie quotidienne. Pour les groupes à partir de 10 personnes, une découverte accompagnée avec dégustation est proposée sur rendez-

visites@lecellierdesmonasteres.com

🍴 : Restaurants 🚱 : Activités et Loisirs 🌲 : Nature 🧰 : Culturel 🍸 : Dégustations

OFFICES DE TOURISME VALLÉE DE L'ISLE
WWW.TOURISME-ISLEPERIGORD.COM





🍴 : Restaurants 🚱 : Activités et Loisirs 🌲 : Nature 🧰 : Culturel 🍸 : Dégustations

OFFICES DE TOURISME VALLÉE DE L'ISLE
WWW.TOURISME-ISLEPERIGORD.COM



