

MOULIN DE LA VEYSSIÈRE & NOYERAIES DU LANDER

BROCHURE DE GROUPE 2023



**MOULIN DE LA
VEYSSIÈRE**
Neuic-sur-l'Isle
PÉRIGORD BLANC



**NOYERAIES DU
LANDER**
Sarlat-la-Canéda
PÉRIGORD NOIR

DEUX SITES TOURISTIQUES EN PÉRIGORD

UNE OFFRE COMMUNE POUR VOS SÉJOURS DE
GROUPES

LA RENCONTRE DE DEUX SITES POUR UN PROJET COMMUN

L'association de ces deux sites commence par l'histoire du Moulin de la Veyssière :

Ce site d'exception appartient à la famille Elias depuis 1857 et l'on y perpétue un savoir-faire unique : la fabrication de l'huile de noix. L'activité y a évolué au fil des années et depuis 2012 de nombreux visiteurs en quête de découvertes gastronomiques y sont accueillis.

Aujourd'hui, fabricants d'huiles vierges de noix, de noisette, d'amande et de cacahuète, un objectif s'est dessiné à l'horizon : celui d'aller plus loin et de devenir agriculteur afin de maîtriser l'ensemble de la filière : du champ à l'assiette.

Ce projet est devenu réalité en 2022 avec le rachat d'une propriété au cœur du Périgord Noir : Noyeraies du Lander.

Transmise de génération en génération depuis 1950, cette exploitation est également le résultat d'une histoire de famille. Producteurs de noix de mère en fils puis de père en fille, la famille Aussel a su préserver son savoir-faire en termes de culture et de transformation de la noix.

L'acquisition de cette propriété est un atout tant au niveau de la production, que de l'accueil des visiteurs. Le moulin de la Veyssière est fort d'une expérience de 10 ans dans la prestation touristique. Cette expertise, transposée à Noyeraies du Lander, permet de proposer une politique touristique commune et de mettre en œuvre des synergies entre les deux sites.



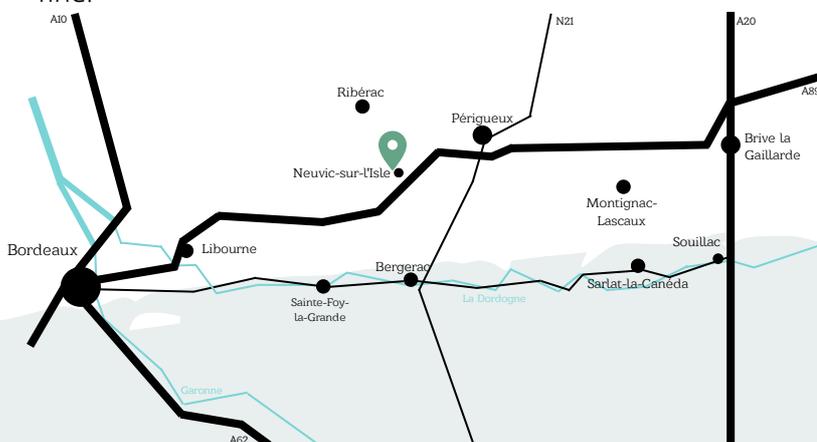
MOULIN DE LA VEYSSIÈRE NEUVIC-SUR-L'ISLE

Le site du Moulin de la Veyssière propose différentes activités qui révéleront à vos clients tous les secrets de ce lieu chargé d'histoire !

Situé en plein cœur du Périgord Blanc, le moulin de la Veyssière, est un moulin à eau datant du XVI^e siècle. Il s'agit du 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 plus de 165 ans, l'histoire, la passion et le savoir-faire, se transmettent de génération en génération. La famille Elias perpétue la fabrication artisanale d'huiles et farines de caractère : noix, noisette, amande et cacahuète.

Emmenez vos visiteurs à la découverte de ce véritable patrimoine vivant, lieu de vie et de partage. "Un voyage entre histoire et gastronomie", voilà ce que promet la visite du moulin de la Veyssière. Une découverte qui sera enrichie par un espace muséographique et un verger pédagogique. Deux lieux riches en signalétique pour partir à la découverte de l'histoire du moulin et de la noix du Périgord. Pour profiter de l'aire de pique-nique ombragée, une offre de petite restauration est proposée aux visiteurs. Une prestation sur mesure, à la demande des clients, est possible.

Une boutique gourmande, aménagée dans l'ancienne boulangerie du moulin, met à l'honneur les productions du moulin : huiles, farines ainsi que des produits d'épicerie fine.



INFORMATIONS DE CONTACT

RÉFÉRENTE SITE

Pauline MORTIER

EMAIL

groupe@moulinde laveyssiere.fr

TÉLÉPHONE

05.53.82.03.07

ADRESSE

La Petite Veyssière,
24190 Neuvic

OUVERTURE

Toute l'année du lundi au samedi
(fermé les dimanches et jours fériés)



Visite Moulin de la Veyssière

NEUVIC-SUR-L'ISLE

Tarifs et conditions valables du 01/01/23 au 31/12/23

DÉROULÉ DES VISITES :

- Visite de l'espace muséographique : présentation de l'histoire du moulin et de la famille Elias, la culture des fruits à coque et l'importance de la noix et l'huile de noix en Périgord.
- Visite du moulin : découverte du fonctionnement hydraulique du moulin et explications sur la fabrication des huiles.
- Dégustation : explications des propriétés des huiles et conseils pratiques pour leurs utilisations.

VISITE CLASSIQUE

5,50€ HT - 6,05€ TTC

Dégustation :

- Huile de noix du Périgord AOP
- Huile vierge d'amande
- Huile vierge de cacahuète
- Huile vierge de noisette
- Huile de noix à la truffe noire du Périgord
- Vin de noix ou jus de fruit

VISITE FORMULE SUCRÉE

7,70€ HT - 8,47€ TTC

Dégustation :

- Huile de noix du Périgord AOP
- Huile vierge d'amande
- Huile vierge de cacahuète
- Huile vierge de noisette
- Huile de noix à la truffe noire du Périgord
- Toast de pâte à tartiner à la noisette
- Toast de gourmandise à la noix
- Vin de noix ou jus de fruit

VISITE FORMULE SALÉE

7,70€ HT - 8,47€ TTC

Dégustation :

- Huile de noix du Périgord AOP
- Huile vierge d'amande
- Huile vierge de cacahuète
- Huile vierge de noisette
- Huile de noix à la truffe noire du Périgord
- Toast de pétales de tomates séchées à l'huile de noisette
- Toast de Noixail (pesto Périgourdin)
- Vin de noix ou jus de fruit

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée du Moulin de la Veyssière
- La dégustation des produits du moulin
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

- Le transport en bus avec conducteur
- Les dépenses à caractère personnel

INFORMATIONS PRATIQUES



De 10 à 60 personnes



1h - 1h30 de visite



Une gratuité par tranche de 20 personnes ainsi que pour le chauffeur



Boutique gourmande

VISITE FORMULE GOURMANDE

9,90€ HT - 10,89€ TTC

Dégustation :

- Huile de noix du Périgord AOP
- Huile vierge d'amande
- Huile vierge de cacahuète
- Huile vierge de noisette
- Huile de noix à la truffe noire du Périgord
- Toast de pétales de tomates séchées à l'huile de noisette
- Toast de Noixail (pesto Périgourdin)
- Toast de pâte à tartiner à la noisette
- Toast de gourmandise à la noix
- Vin de noix ou jus de fruit

NOYERAIES DU LANDER SARLAT-LA-CANÉDA

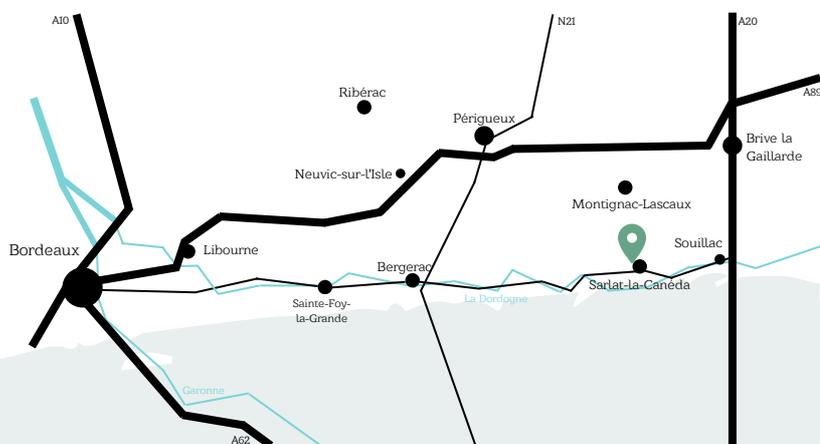
Destination d'éco-tourisme incontournable en Périgord Noir, nous proposons la découverte la plus complète des étapes de la noix : de l'arbre à l'assiette.

Nichées au cœur du Périgord Noir, nous produisons depuis plus de 50 ans aux Noyeraies du Lander des noix et des huiles de noix en suivant un savoir-faire artisanal et ancestral.

Nous avons la volonté de faire découvrir notre terroir local, c'est pourquoi nous proposons à vos visiteurs une visite guidée de notre production, du traitement et de la transformation des noix. Chacune de ces visites se ponctue avec une dégustation de différents produits à base de noix.

Notre site a été aménagé afin de séduire petits et grands : la visite guidée s'adapte à son public et pour une approche encore plus approfondie, notre verger pédagogique et ludique livrera tous les secrets des variétés de noyers présentes sur la parcelle.

Enfin, notre boutique gourmande, composée de produits locaux et artisanaux, fera voyager le visiteur au cœur de la gastronomie périgourdine et de ses savoir-faire.



INFORMATIONS DE CONTACT

RÉFÉRENTE SITE

Camille GERMOND

EMAIL

groupe@noyeraiesdulander.fr

TÉLÉPHONE

05.53.59.24.57

ADRESSE

Impasse du Lander
24200 Sarlat-la-Canéda

OUVERTURE

Toute l'année du lundi au samedi
(fermé les dimanches et jours fériés)



Visite Noyeraies du Lander

SARLAT-LA-CANÉDA

Tarifs et conditions valables du 01/01/23 au 31/12/23

DÉROULÉ DES VISITES :

- Présentation du site et de son histoire ;
- Visite de l'exploitation : découverte de toutes les étapes autour de la noix ;
- Visite du moulin : découverte des étapes de fabrication des huiles ;
- Dégustation : explications des propriétés des huiles et conseils pratiques pour leurs utilisations.

VISITE CLASSIQUE
5,50€ HT - 6,05€ TTC

Dégustation :

- Huile vierge de noix
- Huile vierge de noisette
- Cerneaux de noix
- Cerneaux de noix au chocolat
- Vin de noix ou jus de fruit

VISITE FORMULE SALÉE
7,70€ HT - 8.47€ TTC

Dégustation :

- Huile vierge de noix
- Huile vierge de noisette
- Cerneaux de noix
- Toast de Noixail (pesto Périgourdin) *
- Toast de "Noisette - Basilic - Parmesan" *
- Vin de noix ou jus de fruit

VISITE FORMULE SUCRÉE
7,70€ HT - 8.47€ TTC

Dégustation :

- Huile vierge de noix
- Huile vierge de noisette
- Cerneaux de noix au chocolat
- Toast avec confiture figue et noix *
- Gâteau aux noix *
- Vin de noix ou jus de fruit

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée des Noyeraies du Lander
- La dégustation des produits de la noyeraie
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

- Le transport en bus avec conducteur
- Les dépenses à caractère personnel

INFORMATIONS PRATIQUES



De 10 à 60 personnes



1h - 1h30 de visite



Une gratuité par tranche de 20 personnes ainsi que pour le chauffeur



Boutique gourmande

VISITE FORMULE GOURMANDE
9,90€ HT - 10,89€ TTC

Dégustation :

- Huile vierge de noix
- Huile vierge de noisette
- Cerneaux de noix
- Cerneaux de noix au chocolat
- Toast de Noixail (pesto à la noix) *
- Toast de "Noisette - Basilic - Parmesan" *
- Toast avec confiture figue et noix *
- Gâteau aux noix *
- Vin de noix ou jus de fruit

Balade entre Périgord Blanc et Périgord Noir

SARLAT LA CANEDA - LES EYZIES DE TAYAC SIREUIL - NEUVIC-SUR-L'ISLE
Tarifs et conditions valables du 01/01/23 au 31/12/23

50€^{HT}

55€ TTC

9H30 : MOULIN DE LA VEYSSIERE -
NEUVIC-SUR-L'ISLE
DURÉE : 1H ~ 1H30

- Visite de l'espace muséographique : présentation de l'histoire du moulin et de la famille Elias, la culture des fruits à coque et l'importance de la noix et l'huile de noix en Dordogne.
- Visite du moulin : découverte du fonctionnement hydraulique du moulin et explication de la fabrication des huiles.
- Dégustation : explication des propriétés des huiles et conseils pratiques pour leurs utilisations. Huile de noix du Périgord AOP, huile vierge d'amande, huile vierge de cacahuète, huile vierge de noisette et huile de noix à la truffe noire du Périgord.

12H30 : BISTROT LES GLYCINES -
LES EYZIES DE TAYAC SIREUIL

- Cuisine gourmande et sincère guidée par les saisons, qualité et fraîcheur garantie.
- La cuisine est ouverte sur la salle, permettant un "show cooking" à la Périgourdine.

15H00 : NOYERAIES DU LANDER -
SARLAT-LA-CANÉDA
DURÉE : 1H ~ 1H30

Visite guidée de l'ensemble du site :

- Visite de l'exploitation : présentation de la noyeraie et de son histoire, découverte des installations avec explication de toutes les étapes autour de la noix ;
- Visite du verger pédagogique : présentation des 13 variétés de noyers présentes et de la vie d'une noyeraie ;
- Dégustation : cerneaux de noix, cerneaux de noix au chocolat et vin de noix ou jus de fruit .

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée du Moulin de la Veyssière et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert et café) au Bistrot Les Glycines
- La visite guidée des Noyeraies du Lander et la dégustation de ses produits
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

- Le transport en bus avec conducteur
- Les dépenses à caractère personnel
- Le vin du déjeuner

INFORMATIONS PRATIQUES



80 km de parcours



De 10 à 20 personnes



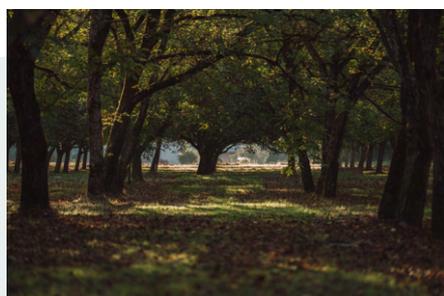
Fin de prestation 17h00



Une gratuité pour le chauffeur



Boutique gourmande dans chaque lieu de visite



NOS JOURNÉES À THÈME

Ayant depuis toujours à cœur de travailler avec des producteurs et des sites touristiques locaux, il nous est naturellement venu à l'idée de créer des journées thématiques en partenariat avec ces acteurs.

NOUS SOMMES PLUS FORTS ENSEMBLE QUE SEUL DANS NOTRE COIN !

Nos journées à thème sont conçues pour satisfaire différents profils de visiteurs, tout en garantissant une qualité de prestation unique. Du gourmand au curieux d'histoire, en passant par le passionné des terroirs, chacun y trouvera son bonheur et pourra partager un moment de découverte et de partage.

Les avantages de ce format :

- Deux interlocutrices pour l'ensemble des prestations (que vous contactiez Pauline Mortier, référente Moulin de la Veyssière, ou Camille Germond, référente Noyeraies du Lander, votre demande sera traitée à l'identique) ;
- Des journées "clé en main", adaptables et modifiables en fonction des envies ;
- Un recueil unique pour 9 prestations différentes ;
- Besoin d'une journée sur mesure ? Nous nous adaptons à votre demande.



Les journées à thème du Moulin de la Veyssière

Chacune des journées comprend une visite le matin, le repas du midi et une visite l'après-midi.

TABLE DES MATIÈRES

- 01 JOURNÉE ART DE VIVRE ET SAVOIR-FAIRE EN PÉRIGORD
- 02 JOURNÉE GOURMANDE PÉRIGORD BLANC
- 03 JOURNÉE ENTREPRISES DU PATRIMOINE VIVANT
- 04 JOURNÉE ENTRE VIGNES ET RIVIÈRES
- 05 JOURNÉE GOURMANDE NEUVIC EN PÉRIGORD
- 06 JOURNÉE DÉTENTE

01 - Journée Art de vivre et savoir-faire en Périgord

MUSSIDAN - NEUVIC-SUR-L'ISLE

Tarifs et conditions valables du 01/01/23 au 31/12/23

30€^{HT}

33€ TTC

10H30 : MUSÉE ANDRÉ VOULGRE -
MUSSIDAN
DURÉE : 1H ~ 1H30

- Le musée André Voulgre, Art de vivre et savoir-faire en Périgord, regroupe au cœur d'une chartreuse familiale meublée, les collections du docteur André Voulgre.
- Au cours d'une visite commentée, à travers différentes salles d'exposition, le visiteur est invité à se plonger dans deux siècles d'histoire du Périgord.

12H30 : LE KAYOLA -
NEUVIC-SUR-L'ISLE

- Cadre typiquement périgourdin, pour une découverte du terroir dans votre assiette.
- Une cuisine traditionnelle, dans un esprit familial.

14H30 : MOULIN DE LA VEYSSIERE -
NEUVIC-SUR-L'ISLE
DURÉE : 1H ~ 1H30

- Visite de l'espace muséographique : présentation de l'histoire du moulin et de la famille Elias, la culture des fruits à coque et l'importance de la noix et l'huile de noix en Dordogne.
- Visite du moulin : découverte du fonctionnement hydraulique du moulin et explication de la fabrication des huiles.
- Dégustation : explication des propriétés des huiles et conseils pratiques pour leurs utilisations. Huile de noix du Périgord AOP, huile vierge d'amande, huile vierge de cacahuète, huile vierge de noisette et huile de noix à la truffe noire du Périgord.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée du musée André Voulgre
- La visite guidée du Moulin de la Veyssière et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert et café) au restaurant Le Kayola
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

- Le transport en bus avec conducteur
- Les dépenses à caractère personnel
- Le vin du déjeuner

INFORMATIONS PRATIQUES



18 km de parcours



De 10 à 60 personnes



Fin de prestation 16h30



Une gratuité par tranche de 20 personnes ainsi que pour le chauffeur



Boutique dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

02 - Journée Gourmande Périgord Blanc

SAINT-GERMAIN DU SALEMBRE

- NEUVIC-SUR-L'ISLE

Tarifs et conditions valables du 01/01/23 au 31/12/23

30€^{HT}

33€ TTC

10H30 : LA CHANTÉRACOISE -
SAINT-GERMAIN DU SALEMBRE
DURÉE : 1H ~ 1H30

- Dernière biscotterie artisanale de France, installée au cœur du Périgord Blanc, à Saint-Germain du Salembre. La Chantéracoise élabore une large gamme de biscottes, toasts et croûtons, tout en gardant le savoir-faire authentique des biscottiers des années 1950.
- La visite guidée retrace l'histoire de la biscotte en général et de la biscotterie, puis se termine par une dégustation des produits.

12H30 : LE CILAOS -
NEUVIC-SUR-L'ISLE

- Le Chef Abel Dupuis et Maëlle Le Tallec, vous accueillent pour une découverte de la gastronomie locale.
- Une cuisine traditionnelle et inventive, élaborée avec des produits, frais, locaux et de saison.

14H30 : MOULIN DE LA VEYSSIÈRE -
NEUVIC-SUR-L'ISLE
DURÉE : 1H ~ 1H30

- Visite de l'espace muséographique : présentation de l'histoire du moulin et de la famille Elias, la culture des fruits à coque et l'importance de la noix et l'huile de noix en Dordogne.
- Visite du moulin : découverte du fonctionnement hydraulique du moulin et explication de la fabrication des huiles.
- Dégustation : explication des propriétés des huiles et conseils pratiques pour leurs utilisations. Huile de noix du Périgord AOP, huile vierge d'amande, huile vierge de cacahuète, huile vierge de noisette et huile de noix à la truffe noire du Périgord.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée de La Chantéracoise et la dégustation de ses produits
- La visite guidée du Moulin de la Veyssière et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert et café) au restaurant Le Cilaos
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

- Le transport en bus avec conducteur
- Les dépenses à caractère personnel
- Le vin du déjeuner

INFORMATIONS PRATIQUES



10 km de parcours



De 10 à 60 personnes



Fin de prestation 16h30



Une gratuité par tranche de 20 personnes ainsi que pour le chauffeur



Boutique gourmande dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

03 - Journée Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV)

SAINT-ASTIER - NEUVIC-SUR-L'ISLE

Tarifs et conditions valables du 01/01/23 au 31/12/23

30€^{HT}

33€ TTC

10H00 : CHAUX DE SAINT ASTIER -
SAINT-ASTIER
DURÉE : 1H ~ 1H30

- Entreprise familiale, créée en 1912, les chaux de Saint-Astier sont aujourd'hui le premier producteur français indépendant de chaux de renommée mondiale.
- La visite commentée, se déroule dans une cathédrale de pierres, à près de 20 mètres sous terre. Elle permet de comprendre le procédé de fabrication et de découvrir un savoir-faire français rare.

12H30 : LE KAYOLA -
NEUVIC-SUR-L'ISLE

- Cadre typiquement périgourdin, pour une découverte du terroir dans votre assiette.
- Une cuisine traditionnelle, dans un esprit familial.

14H30 : MOULIN DE LA VEYSSIERE -
NEUVIC-SUR-L'ISLE
DURÉE : 1H ~ 1H30

- Visite de l'espace muséographique : présentation de l'histoire du moulin et de la famille Elias, la culture des fruits à coque et l'importance de la noix et l'huile de noix en Dordogne.
- Visite du moulin : découverte du fonctionnement hydraulique du moulin et explication de la fabrication des huiles.
- Dégustation : explication des propriétés des huiles et conseils pratiques pour leurs utilisations. Huile de noix du Périgord AOP, huile vierge d'amande, huile vierge de cacahuète, huile vierge de noisette et huile de noix à la truffe noire du Périgord.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée de l'usine à Chaux de Saint-Astier
- La visite guidée du Moulin de la Veyssière et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert et café) au restaurant Le Kayola
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

- Le transport en bus avec conducteur
- Les dépenses à caractère personnel
- Le vin du déjeuner

INFORMATIONS PRATIQUES



12 km de parcours



De 10 à 25 personnes



Fin de prestation 16h30



Une gratuité pour le chauffeur



Boutique gourmande au Moulin de la Veyssière



Port d'un vêtement chaud et de chaussures fermées



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

04 - Journée entre vignes et rivières

CHILLAC - BARDENAC -
NEUVIC-SUR-L'ISLE

Tarifs et conditions valables du 01/01/23 au 31/12/23

40€^{HT}

44€ TTC

09H30 : DOMAINE CONTE&FILLES -
CHILLAC
DURÉE : 1H ~ 1H30

- Blandine et Anne-Laure sont la cinquième génération d'une famille de vignerons passionnés par la vigne et les terroirs.
- La visite du domaine fera voyager vos visiteurs au cœur du terroir, ils perceront les secrets de la distillation, approcheront la part des anges et partageront les fruits d'un savoir-faire. La visite se terminera par une dégustation des produits.

12H00 : CHEZ POIRIER -
BARDENAC

- Le restaurant Chez Poirier vous propose une cuisine traditionnelle, dans l'esprit d'un repas familial.

15H00 : MOULIN DE LA VEYSSIERE -
NEUVIC-SUR-L'ISLE
DURÉE : 1H ~ 1H30

- Visite de l'espace muséographique : présentation de l'histoire du moulin et de la famille Elias, la culture des fruits à coque et l'importance de la noix et l'huile de noix en Dordogne.
- Visite du moulin : découverte du fonctionnement hydraulique du moulin et explication de la fabrication des huiles.
- Dégustation : explications des propriétés des huiles et conseils pratiques pour leurs utilisations. Huile de noix du Périgord AOP, huile vierge d'amande, huile vierge de cacahuète, huile vierge de noisette et huile de noix à la truffe noire du Périgord.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée du Domaine Contes&Filles et la dégustation de ses produits
- La visite guidée du Moulin de la Veyssière et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert et café) au restaurant Chez Poirier
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

- Le transport en bus avec conducteur
- Les dépenses à caractère personnel
- Le vin du déjeuner

INFORMATIONS PRATIQUES



67 km de parcours



De 10 à 60 personnes



Fin de prestation 17h00



Une gratuité par tranche de 20 personnes ainsi que pour le chauffeur



Boutique dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

05 - Journée Gourmande Neuvic en Périgord

NEUVIC-SUR-L'ISLE

Tarifs et conditions valables du 01/01/23 au 31/12/23

50€^{HT}

55€ TTC

09H45 : CAVIAR DE NEUVIC -
NEUVIC-SUR-L'ISLE
DURÉE : 1H ~ 1H30

- Créé en 2011 par Laurent Deverlanges, Caviar de Neuvic élève des esturgeons dans un domaine de 30ha.
- Le long des bassins, l'histoire et la vie des esturgeons seront expliquées aux visiteurs. Pour les plus courageux, il est possible de vivre une expérience unique en descendant dans le bassin pour attraper un esturgeon. La visite s'achèvera par une dégustation des produits du domaine.

12H30 : LE CILAOS -
NEUVIC-SUR-L'ISLE

- Le Chef Abel Dupuis et Maëlle Le Tallec, vous accueillent pour une découverte de la gastronomie locale.
- Une cuisine traditionnelle et inventive, élaborée avec des produits, frais, locaux et de saison.

14H30 : MOULIN DE LA VEYSSIERE -
NEUVIC-SUR-L'ISLE
DURÉE : 1H ~ 1H30

- Visite de l'espace muséographique : présentation de l'histoire du moulin et de la famille Elias, la culture des fruits à coque et l'importance de la noix et l'huile de noix en Dordogne.
- Visite du moulin : découverte du fonctionnement hydraulique du moulin et explication de la fabrication des huiles.
- Dégustation : explication des propriétés des huiles et conseils pratiques pour leurs utilisations. Huile de noix du Périgord AOP, huile vierge d'amande, huile vierge de cacahuète, huile vierge de noisette et huile de noix à la truffe noire du Périgord.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée au Caviar de Neuvic et la dégustation de ses produits
- La visite guidée du Moulin de la Veyssière et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert et café) au restaurant Le Cilaos
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

- Le transport en bus avec conducteur
- Les dépenses à caractère personnel
- Le vin du déjeuner

INFORMATIONS PRATIQUES



5 km de parcours



De 10 à 60 personnes



Fin de prestation 16h30



Une gratuité par tranche de 20 personnes ainsi que pour le chauffeur



Boutique gourmande dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

06 - Journée détente

BOURGNAC - DOUZILLAC -
NEUVIC-SUR-L'ISLE

95€^{HT}

104,50€ TTC

Tarifs et conditions valables du 01/01/23 au 31/12/23

10H30 : MOULIN DE LA VEYSSIERE -
NEUVIC-SUR-L'ISLE
DURÉE : 2H

- Visite du moulin : découverte du fonctionnement hydraulique du moulin et explication sur la fabrication de nos huiles.
- Atelier fabrication : 2h d'initiation à la fabrication d'huile et réalisation de toutes les étapes de la fabrication.
- Dégustation : explication des propriétés des huiles et conseils pratiques pour leurs utilisations. Huile de noix du Périgord AOP, huile vierge d'amande, huile vierge de cacahuète, huile vierge de noisette et huile de noix à la truffe noire du Périgord.

13H00 : LA DOUZIÈME HEURE -
DOUZILLAC

- La Douzième heure est tenue par Yannick et Clara, un couple de passionnés, autant par la cuisine que l'humain !
- Une cuisine contemporaine avec des saveurs marquées et des touches d'originalité le tout dans un cadre bucolique pour apprécier la finesse des plats qui changent au fil des saisons.

15H00 : Ô DÉLICE DE LA MONNERIE -
BOURGNAC
DURÉE : 1H15

- Marie-Hélène et Jean-Christophe les gérants accueilleront vos visiteurs dans un espace intimiste totalement privatif.
- La longère aménagée est le lieu idéal pour se ressourcer et être transporté dans un monde de bien-être et de quiétude, pendant 1h15.

LE PRIX COMPREND

- Une balnéo privatisée pendant 1h15
- La visite guidée du Moulin de la Veyssière et les dégustation de ses produits
- L'atelier d'initiation à la fabrication d'huile au Moulin de la Veyssière
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert et café) au restaurant La Douzième Heure
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

- Le transport en bus avec conducteur
- Les dépenses à caractère personnel
- Le vin du déjeuner

INFORMATIONS PRATIQUES



16 km de parcours



De 5 à 10 personnes



Fin de prestation 16h30



Boutique dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

Les journées à thème des Noyeraies du Lander

Chacune des journées comprend une visite le matin, un repas le midi et une visite l'après-midi.

TABLE DES MATIÈRES



JOURNÉE DES SAVOIR-FAIRE PÉRIGOURDINS



JOURNÉE GOURMANDE EN SARLADAIS

01 - Journée des savoir-faire périgourdins

SARLAT-LA-CANÉDA

Tarifs et conditions valables du 01/01/23 au 31/12/23

30€^{HT}

33€ TTC

10H30 : NOYERAIES DU LANDER -
SARLAT-LA-CANÉDA
DURÉE : 1H ~ 1H30

Visite guidée de l'ensemble du site :

- Visite de l'exploitation : présentation de la noyeraie et de son histoire, découverte des installations avec explications de toutes les étapes autour de la noix ;
- Visite du moulin : présentation du fonctionnement du moulin et des étapes de fabrication de l'huile ;
- Dégustation : huiles vierges de noix et de noisette, cerneaux de noix, cerneaux de noix au chocolat et vin de noix ou jus de fruit.

12H30 : L'ORDALIE -
SARLAT-LA-CANÉDA

- Dans un cadre familial, découvrez une cuisine régionale et gourmande issue de produits locaux et de saison.
- La formule comprend l'entrée, le plat, le dessert et le café.

15H30 : DISTILLERIE LA SALAMANDRE
- SARLAT-LA-CANÉDA
DURÉE : 1H30 - 1H45

La Distillerie la Salamandre est l'une des vraies rares distilleries de Dordogne où vous pourrez découvrir les secrets de la distillation à l'ancienne.

La visite guidée comprend :

- Visite de l'atelier de distillation : découverte du principe de la fabrication des eaux-de-vie ;
- Visite des caves de vieillissement ;
- Dégustation : découverte des produits dans la boutique de la distillerie.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée des Noyeraies du Lander et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner à l'Ordalie (entrée, plat, dessert et café)
- La visite guidée de la Distillerie la Salamandre et la dégustation de ses produits
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

- Le transport en bus avec conducteur
- Les dépenses à caractère personnel
- Le vin du déjeuner

INFORMATIONS PRATIQUES



4 km de parcours



De 10 à 50 personnes



Fin de prestation 17h00



Boutique dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

02 - Journée gourmande en sarladais

SARLAT-LA-CANÉDA

Tarifs et conditions valables du 01/01/23 au 31/12/23

30€^{HT}

33€ TTC

10H30 : NOYERAIES DU LANDER -
SARLAT-LA-CANÉDA
DURÉE : 1H ~ 1H30

Visite guidée de l'ensemble du site :

- Visite de l'exploitation : présentation de la noyeraie et de son histoire, découverte des installations avec explication de toutes les étapes autour de la noix ;
- Visite du moulin : présentation du fonctionnement du moulin et des étapes de fabrication de l'huile ;
- Dégustation : huiles vierges de noix et de noisette, cerneaux de noix, cerneaux de noix au chocolat et vin de noix ou jus de fruit .

12H30 : L'ORDALIE -
SARLAT-LA-CANÉDA

- Dans un cadre familial, découvrez une cuisine régionale et gourmande issue de produits locaux et de saison.
- La formule comprend l'entrée, le plat, le dessert et le café.

15H30 : BISCUITERIE LOU COCAL
DURÉE : 1H ~ 1H30

- La biscuiterie LOU COCAL confectionne artisanalement des tuiles, des sablés, des gâteaux et des confiseries depuis 1996.
- Faisant revivre d'anciennes recettes traditionnelles autrefois fabriquées dans les fermes du Périgord, la biscuiterie ouvre ses portes aux visiteurs les plus gourmands pour leur faire découvrir un savoir-faire unique.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée des Noyeraies du Lander et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner à l'Ordalie (entrée, plat, dessert et café)
- La visite guidée de la Biscuiterie Lou Cocal et la dégustation de ses produits
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

- Le transport en bus avec conducteur
- Les dépenses à caractère personnel
- Le vin du déjeuner

INFORMATIONS PRATIQUES



8 km de parcours



De 10 à 50 personnes



Fin de prestation 17h00



Boutique dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.



Nous vous conseillons d'effectuer vos réservations au minimum
1 mois à l'avance.

Réservations possibles sous réserve de disponibilité des partenaires.

Envie d'un programme sur mesure ?

Contactez-nous et nous étudierons ensemble une journée à votre convenance.

Vos contacts privilégiés



Pauline MORTIER
Cheffe de projet touristique
Moulin de la Veyssière
groupe@moulindeleveyssiere.fr



Camille GERMOND
Cheffe de projet touristique
Noyeraie du Lander
groupe@noyeraiesdulander.fr