



# CAVIAR DE NEUVIC

OFFRES TOURISME  
**2026**

**Tarifs applicables à partir du 1er janvier 2026**

# CAVIAR DE NEUVIC

## NOS OFFRES VISITES + REPAS DU PRODUCTEUR

*Visites du domaine & dégustations de caviars - 2h d'expériences*

### DECOUVERTE

**14,97€HT - 16,80€TTC/pax**

Visite d'1h30 suivie d'une dégustation :

- 1 toast de beurre de caviar
- 1 toast de rillettes d'esturgeon
- 1 dégustation de caviar
- 1 coupe de vin pétillant

### INITIATION

**28,06€HT - 31,20TTC/pax**

Visite d'1h30 suivie d'une dégustation :

- 1 toast de beurre de caviar
- 1 toast de rillettes d'esturgeon
- 1 assiette de dégustation d'esturgeon
- 2 dégustations de caviars
- 1 coupe de vin pétillant

### MASTER CLASS

**57,15€HT - 63,20TTC/pax**

Visite d'1h30 suivie d'une dégustation :

- 1 toast de beurre de caviar
- 1 toast de rillettes d'esturgeon
- 4 dégustations de caviars
- 1 coupe de champagne
- 1 Shot de vodka Neuvik



### REPAS DU PRODUCTEUR

**24,55€HT - 27€TTC/pax**

*Un repas complet comprenant :*

*Velouté d'esturgeon et sa tartine de beurre de caviar,  
Parmentier d'esturgeon fumé et sa quenelle de caviar,  
Tartelette au chocolat, caramel et noix.*

*Le repas sera accompagné ¼ de vin de bergerac et d'un café.*

# CAVIAR DE NEUVIC

## PACKAGE : Visite + Repas

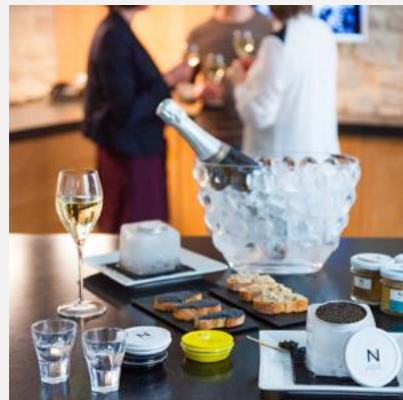
*Visites du domaine & dégustations de caviars - 2h d'expériences*

*Tarif : 39,52€HT/pax – 43,80€TTC/pax (base 20)*

### VISITE DECOUVERTE

Visite d'1h30 suivie d'une dégustation :

- 1 toast de beurre de caviar
- 1 toast de rillettes d'esturgeon
- 1 dégustation de caviar
- 1 coupe de vin pétillant



+

### REPAS DU PRODUCTEUR

*Un repas complet comprenant :*

*Velouté d'esturgeon et sa tartine de beurre de caviar,  
Parmentier d'esturgeon fumé et sa quenelle de caviar,  
Tartelette au chocolat, caramel et noix.*

*Le repas sera accompagné ¼ de vin de bergerac et d'un café.*



# CAVIAR DE NEUVIC

## L'ESPRIT PÉRIGORD

Une journée placée sous le signe des savoir-faire artisanaux

**Tarif : 42,40€HT/pax – 48€TTC/pax (base 20)**

**Fleuron de la gastronomie, le Périgord réuni au pays du « bien manger », les produits les plus fins dont les subtilités gustatives vous étonneront. Rencontrez des passionnés de leur terroir durant cette journée pleine de surprises.**

**Arrivée vers 10h,**

**Visite du Domaine Caviar de Neuvic**, créateur de caviar en Périgord : Avant d'être un site, le Domaine Huso est un paysage entre ciel et rivière qui raconte une des plus belles histoires de l'Aquitaine innovante et de la Dordogne gourmande.

Après la visite de la ferme d'élevage d'esturgeons, vous aurez le privilège de déguster le goût incomparable d'un produit rare et précieux : le caviar de Neuvic.

**12h30 - Repas du producteur :** Velouté d'esturgeon et sa tartine de beurre de caviar. Parmentier d'esturgeon fumé et sa quenelle de caviar. Tartelette au chocolat, caramel et noix.  
¼ de vin de Bergerac & café

**14h30 - Visite de la Distillerie Clovis Reymond**  
: Entreprise familiale depuis 7 générations située au cœur du charmant village de Villamblard. Une dégustation à consommer avec modération vous sera proposée.

**Départ vers 16h30.**



Ce prix comprend :

Le repas du producteur au Caviar de Neuvic  
Visite & dégustation au Domaine Caviar de Neuvic  
Visite de la distillerie Clovis Reymond

Ce prix ne comprend pas :

Le transport en autocar  
Les dépenses personnelles  
Les assurances

## NEUVIC EN PÉRIGORD BLANC

Une journée placée sous le signe des savoir-faire artisanaux

*Tarif : 45.02€HT/pax – 52€TTC/pax (base 20)*

**Rencontrez des passionnés de leur terroir durant cette journée pleine de surprises. De l'élevage de l'esturgeon à la fabrication artisanale d'huiles...**

**Arrivée vers 10h,**

**Visite du Domaine Caviar de Neuvic**, créateur de caviar en Périgord : Avant d'être un site, le Domaine Huso est un paysage entre ciel et rivière qui raconte une des plus belles histoires de l'Aquitaine innovante et de la Dordogne gourmande.

Après la visite de la ferme d'élevage d'esturgeons, vous aurez le privilège de déguster le goût incomparable d'un produit rare et précieux : le caviar de Neuvic.

**12h30 - Repas du producteur :** Velouté d'esturgeon et sa tartine de beurre de caviar. Parmentier d'esturgeon fumé et sa quenelle de caviar. Tartelette au chocolat, caramel et noix.  
¼ de vin de Bergerac & café

**14h30 - Visite du Moulin de la Veyssière :** fabrication artisanale et dégustation d'huile de noix et de noisettes dans un moulin du XVI<sup>e</sup> siècle, propriété familiale depuis 7 générations. Après la visite, une dégustation s'impose

**Départ vers 16h**

Ce prix comprend :

Le repas du producteur au Caviar de Neuvic  
Visite & dégustation au Domaine Caviar de Neuvic  
Visite Moulin de la Veyssière

Ce prix ne comprend pas :

Le transport en autocar  
Les dépenses personnelles  
Les assurances



IM024190005

# CAVIAR DE NEUVIC

## AU FIL DE L'ISLE

Une journée toute en douceur au fil de l'eau et des savoir-faire locaux

**Tarif : 50,29€HT/pax – 54€TTC/pax (base 20)**

**Bien connu pour ses savoir-faire ancestraux, le Périgord vous dévoilera des pratiques méconnues lors de cette journée insolite**

**Arrivée vers 10h,**

**Visite du Domaine Caviar de Neuvic**, créateur de caviar en Périgord : Avant d'être un site, le Domaine Huso est un paysage entre ciel et rivière qui raconte une des plus belles histoires de l'Aquitaine innovante et de la Dordogne gourmande.

Après la visite de la ferme d'élevage d'esturgeons, vous aurez le privilège de déguster le goût incomparable d'un produit rare et précieux : le caviar de Neuvic.

**12h30 - Repas du producteur** : Velouté d'esturgeon et sa tartine de beurre de caviar. Parmentier d'esturgeon fumé et sa quenelle de caviar. Tartelette au chocolat, caramel et noix.  
¼ de vin de Bergerac & café

**15h00 – Promenade en gabare « Le Duellas » à St Martial d'Artenset** : Découvrez la vie des anciens bateliers mais aussi la faune et la flore des rives lors de cette balade commentée. Vivez une expérience unique en Périgord, le passage par une écluse manuelle.

Crédit photo : Daniel Diu

**Départ vers 16h30.**

Ce prix comprend :

Le repas du producteur au Caviar de Neuvic  
Visite & dégustation au Domaine Caviar de Neuvic  
Promenade en gabare au Moulin du Duellas

Ce prix ne comprend pas :

Le transport en autocar  
Les dépenses personnelles  
Les assurances



IM024190005

# CAVIAR DE NEUVIC

## L'ISLE AUX TRÉSORS

Une journée gourmande au pays des savoir-faire.

**Tarif : 49,91€HT/pax – 54€TTC/pax (base 30)**

**Plus connu pour son foie gras ou sa truffe, le Périgord vous dévoilera son extraordinaire diversité gastronomique. Au pays du « bien manger », rencontrez des passionnés de leur terroir.**

**Arrivée vers 10h,**

**Visite du Domaine Caviar de Neuvic** créateur de caviar en Périgord : Avant d'être un site, le Domaine Huso est un paysage entre ciel et rivière qui raconte une des plus belles histoires de l'Aquitaine innovante et de la Dordogne gourmande.

Après la visite de la ferme d'élevage d'esturgeons, vous aurez le privilège de déguster le goût incomparable d'un produit rare et précieux : le caviar de Neuvic.



**12h30 - Repas du producteur :** Velouté d'esturgeon et sa tartine de beurre de caviar. Parmentier d'esturgeon fumé et sa quenelle de caviar. Tartelette au chocolat, caramel et noix.  
¼ de vin de Bergerac & café



**14h30 - Visite du Moulin de la Veysière :** fabrication artisanale et dégustation d'huile de noix et de noisettes dans un moulin du XVI<sup>e</sup> siècle, propriété familiale depuis 7 générations. Après la visite, une dégustation s'impose



**16h30 - Visite de la biscotterie La Chanteracoise :** dernière biscotterie artisanale en France, élabore les biscottes suivant la recette et le savoir-faire authentiques qui ont fait la réputation de ses biscottes.



**Départ vers 17h30.**

Ce prix comprend :

Le repas du producteur au Caviar de Neuvic  
Visite & dégustation au Domaine Caviar de Neuvic  
Visite périgord

Ce prix ne comprend pas :

Le transport en autocar  
Les dépenses personnelles  
Les assurances

# CAVIAR ET CHÂTEAU

Une journée entre gastronomie et histoire, l'Excellence du Périgord.

*Tarif : 53,52€HT/pax – 58€TTC/pax (base 25)*

**Région de châteaux et de gastronomie, cette journée en Périgord vous dévoilera quelques secrets...**

**Arrivée vers 10h,**

**Visite du Domaine Caviar de Neuvic**, créateur de caviar en Périgord : Avant d'être un site, le Domaine Huso est un paysage entre ciel et rivière qui raconte une des plus belles histoires de l'Aquitaine innovante et de la Dordogne gourmande.

Après la visite de la ferme d'élevage d'esturgeons, vous aurez le privilège de déguster le goût incomparable d'un produit rare et précieux : le caviar de Neuvic.

**12h30 - Repas du producteur :** Velouté d'esturgeon et sa tartine de beurre de caviar. Parmentier d'esturgeon fumé et sa quenelle de caviar. Tartelette au chocolat, caramel et noix.  
¼ de vin de Bergerac & café



**15h00 – Visite contée du château de Fayolle :** Accueillis par le majordome, vous passerez l'entretien d'embauche pour tenter de rejoindre l'équipe des domestiques. Une visite théâtrale et immersive pleine d'humour, qui vous fera voyager dans le temps et vous plongera dans la vie quotidienne du Château

**Départ vers 16h30.**

Ce prix comprend :

Le repas du producteur au Caviar de Neuvic  
Visite & dégustation au Domaine Caviar de Neuvic  
Visite contée au château de Fayolle

Ce prix ne comprend pas :

Le transport en autocar  
Les dépenses personnelles  
Les assurances



## Votre contact :

Gaëlle Brillant  
Responsable Tourisme  
07 68 03 67 63  
[visites@caviardeneuvic.com](mailto:visites@caviardeneuvic.com)





PRODUCTEUR FRANÇAIS ENGAGÉ DE CAVIAR