

MOULIN DE LA VEYSSIÈRE & NOYERAIES DU LANDER

BROCHURE DE GROUPE 2026



**MOULIN DE LA
VEYSSIÈRE**
Neuvic-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, fabricant d'huile vierge 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 agricole au cœur du Périgord Noir : Les 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 autour de la culture et de la 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 plus de 10 ans dans la prestation touristique. Cette expertise, transposée aux Noyeraies du Lander, permet de proposer une politique touristique commune et de mettre en œuvre des synergies entre les deux sites.



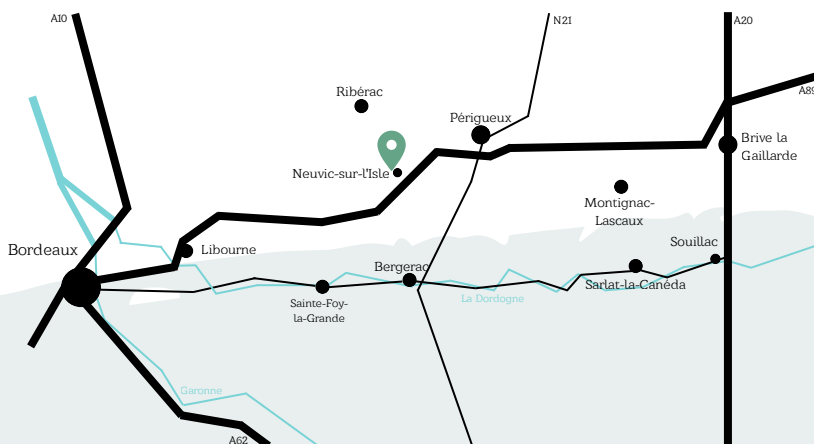
MOULIN DE LA VEYSSIÈRE NEUVIC-SUR-L'ISLE

Le site du Moulin de la Veyssièrre 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 Veyssièrre, 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-sur-l'Isle. 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 en génération. La famille Elias perpétue la fabrication artisanale d'huiles, farines et de produits d'épicerie salée et sucrée autour de la 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 Veyssièrre. 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, en été 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@moulindeleveysiere.fr

TÉLÉPHONE

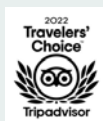
05.53.82.03.07

ADRESSE

819 Route de la Veyssièrre,
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 01/01/26 au 31/12/26

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

Dégustation :

- Nos huiles
- Gâteau aux noix ou noisettes
- Vin de noix ou jus de fruit

Prix :

- Groupe jusqu'à 15 pers. : 90,91€ HT / 100€ TTC
- Groupe à partir de 16 pers. : 5,91€ HT / 6,50€ TTC par pers.

VISITE FORMULE SUCRÉE

Dégustation :

- Nos huiles
- Toast de pâte à tartiner à la noisette
- Toast de gourmandise à la noix
- Gâteau aux noix ou noisettes
- Vin de noix ou jus de fruit

Prix :

- Groupe jusqu'à 15 pers. : 118,18€ HT / 130€ TTC
- Groupe à partir de 16 pers. : 7,73€ HT / 8,50€ par pers.

VISITE FORMULE SALÉE

Dégustation :

- Nos huiles
- Toast de pétales de tomates séchées à l'huile de noix
- Cerneaux de noix apéritifs
- Vin de noix ou jus de fruit

Prix :

- Groupe jusqu'à 15 pers. : 118,18€ HT / 130€ TTC
- Groupe à partir de 16 pers. : 7,73€ HT / 8,50€ par pers.

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



du lundi au samedi, toute l'année
***hors dimanche et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20 personnes payantes + pour le chauffeur



Boutique gourmande

VISITE FORMULE GOURMANDE

Dégustation :

- Nos huiles
- Toast de pétales de tomates séchées à l'huile de noix
- Cerneaux de noix apéritifs
- Toast de pâte à tartiner à la noisette
- Toast de gourmandise à la noix
- Gâteau aux noix ou noisettes
- Vin de noix ou jus de fruit

Prix :

- Groupe jusqu'à 15 pers. : 150€ HT / 165€ TTC
- Groupe à partir de 16 pers. : 10€ HT / 11€ TTC par pers.

NOYERAIES DU LANDER SARLAT-LA-CANÉDA

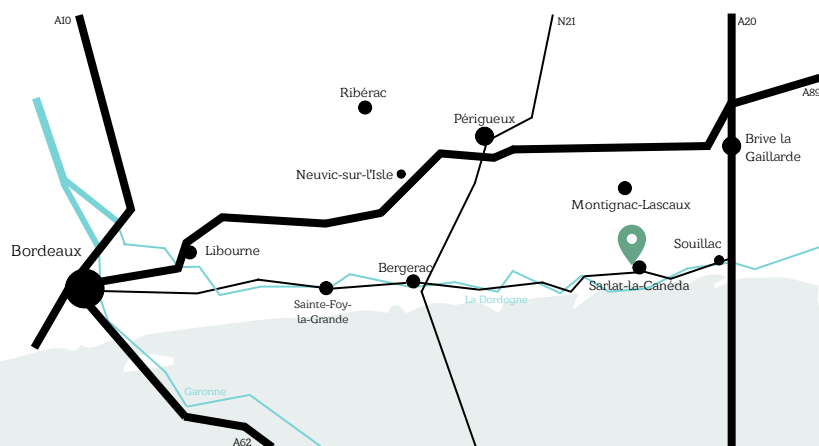
Destination d'éco-tourisme incontournable en Périgord Noir, nous proposons la découverte la plus complète des étapes de la noix : de l'arbre à l'assiette.

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

Ayant la volonté de faire découvrir notre terroir, nous proposons à vos visiteurs une visite guidée de notre production, du traitement à la transformation des noix. Notre site a été aménagé afin de séduire petits et grands, notre guide saura vous proposer une expérience personnalisée.

Chacune de ces visites se ponctue par une dégustation de différents produits à base de noix et noisettes.

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
Mathilde CHEVALIER

EMAIL
groupe@noyeraiesdulander.fr

TÉLÉPHONE
05.53.59.24.57

ADRESSE
407 Impasse du Lander
24200 Sarlat-la-Canéda

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



Visites Noyeraies du Lander

SARLAT-LA-CANÉDA

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

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

Dégustation :

- Nos huiles
- Cerneau de noix
- Gâteau aux noix ou noisettes
- Vin de noix ou jus de fruit

Prix :

- Groupe jusqu'à 15 pers. : 90,91€ HT / 100€ TTC
- Groupe à partir de 16 pers. : 5,91€ HT / 6,50€ TTC par pers.

VISITE FORMULE SALÉE

Dégustation :

- Nos huiles
- Cerneau de noix
- Cerneaux de noix apéritif
- Toast salé
- Vin de noix ou jus de fruit

Prix :

- Groupe jusqu'à 15 pers. : 118,18€ HT / 130€ TTC
- Groupe à partir de 16 pers. : 7,73€ HT / 8,50€ par pers.

VISITE FORMULE SUCRÉE

Dégustation :

- Nos huiles
- Toast de pâte à tartiner à la noix
- Toast de pâte à tartiner à la noisette
- Gâteau aux noix ou noisettes
- Vin de noix ou jus de fruit

Prix :

- Groupe jusqu'à 15 pers. : 118,18€ HT / 130€ TTC
- Groupe à partir de 16 pers. : 7,73€ HT / 8,50€ par pers.

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



du lundi au samedi, toute l'année

***hors dimanche et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20 personnes payantes + pour le chauffeur



Boutique gourmande

VISITE FORMULE GOURMANDE

Dégustation :

- Nos huiles
- Cerneau de noix
- Cerneaux de noix apéritif
- Toast de pâte à tartiner à la noix
- Toast de pâte à tartiner à la noisette
- Gâteau aux noix ou noisettes
- Toast salé
- Vin de noix ou jus de fruit

Prix :

- Groupe jusqu'à 15 pers. : 150€ HT / 165€ TTC
- Groupe à partir de 16 pers. : 10€ HT / 11€ TTC par pers.

Balade entre Périgord Blanc et Périgord Noir

SARLAT LA CANEDA - LES EYZIES DE TAYAC SIREUIL - NEUVIC-SUR-L'ISLE
Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

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
- Les boissons du déjeuner

INFORMATIONS PRATIQUES



80 km de parcours



De 10 à 20 personnes



Fin de prestation 16h30



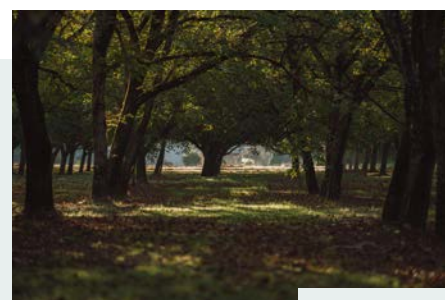
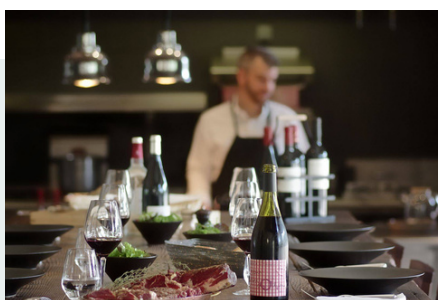
du lundi au samedi, toute l'année
***hors dimanche et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20 personnes payantes + une gratuité pour le chauffeur
***hors déjeuner**



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 savourer 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 Veysière, ou Mathilde Chevalier, 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 14 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 GOURMANDE PÉRIGORD BLANC
- 02 JOURNÉE ENTREPRISES DU PATRIMOINE VIVANT
- 03 JOURNÉE HÉRITAGE FAMILIAL 
- 04 JOURNÉE AUTOUR DE L'OR DU PÉRIGORD 
- 05 JOURNÉE TERROIR PÉRIGOURDIN
- 06 JOURNÉE SAVEUR DU PÉRIGORD 
- 07 JOURNÉE ART DE VIVRE EN PÉRIGORD 
- 08 JOURNÉE GOURMANDE NEUVIC EN PÉRIGORD

01 - Journée Gourmande Périgord Blanc

SAINT-LÉON-SUR-L'ISLE - NEUVIC-SUR-L'ISLE

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

30€ HT

33€ TTC

10H30 : LA CHANTERACOISE -
SAINT-LÉON-SUR-L'ISLE
DURÉE : 1H ~ 1H30

- Dernière biscotterie artisanale de France, installée au cœur du Périgord Blanc, à Saint-Germain du Salembre. La Chanteracoise 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 Dupuis, 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.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée de La Chanteracoise et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café) au restaurant Le Cilaos
- La visite guidée du Moulin de la Veyssière 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

INFORMATIONS PRATIQUES



6 km de parcours



De 10 à 50 personnes



Fin de prestation 16h00



du lundi au vendredi, toute l'année

***hors week-end et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20 personnes payantes

***hors déjeuner**

Une gratuité pour le chauffeur



Boutique gourmande dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

02 - Journée Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV)

SAINT-ASTIER - NEUVIC-SUR-L'ISLE

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

34,09€
HT

37,50€ 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.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée de l'usine à Chaux de Saint-Astier
- Le déjeuner (apéritif, entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café) au restaurant Le Kayola
- La visite guidée du Moulin de la Veyssière 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

INFORMATIONS PRATIQUES



12 km de parcours



De 10 à 30 personnes



Fin de prestation 16h00



du lundi au vendredi, toute l'année
***hors week-end et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20 personnes payantes + une gratuité pour le chauffeur
***hors déjeuner**



Boutique gourmande au Moulin de la Veyssière



Port d'un vêtement chaud et de chaussures fermées



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

03 - Journée héritage familial

VILLAMBLARD - NEUVIC - SUR - L'ISLE

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

36,36€
HT
44€ TTC

10H00 : DISTILLERIE CLOVIS
REYMOND - VILLAMBLARD
DURÉE : 1H00

- C'est en 1834 que débute l'histoire de la maison CLOVIS REYMOND, à Villamblard, en plein cœur du Périgord. Son fondateur Louis Reymond, aubergiste, connu sous le nom de « Clovis » était également bouilleur de cru. Plus tard, son fils Clovis fondera la Distillerie.
- Lors de la visite, plongez dans l'univers chaleureux de la distillerie et entrez dans les coulisses de fabrication des eaux de vie et liqueur. La visite s'achève par une dégustation des produits, pour une découverte gustative.

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

- Le Chef Abel Dupuis et Maëlle Dupuis, 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.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée de la distillerie Clovis Reymond et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café) au restaurant Le Cilaos
- La visite guidée du Moulin de la Veyssière 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

INFORMATIONS PRATIQUES



17 km de parcours



De 10 à 50 personnes



Fin de prestation 16h00



du mardi au vendredi, toute l'année
***hors week-end et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20 personnes payantes

***hors déjeuner**

Une gratuité pour le chauffeur



Boutique gourmande dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

04 - Journée autour de l'or du Périgord

SORGES-ET-LIGUEUX-EN-PÉRIGORD -
NEUVIC-SUR-L'ISLE

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

45€ HT

49,50€ TTC

10H00 : ECOMUSÉE DE LA TRUFFE -
SORGES-ET-LIGUEUX-EN-PÉRIGORD
DURÉE : 1H30

- Dans une belle ferme restaurée du XVIIIe siècle, l'Ecomusée de la Truffe vous accueille pour vous dévoiler tous les mystères du diamant noir : espèces, histoires, cycle, culture, gastronomie.
- La visite guidée du musée, vous permet une immersion complète dans le monde de la truffe et ainsi vous percerez tous les mystères du précieux champignon, de la collecte à l'assiette. La découverte s'achève avec une dégustation de différents produits à base de truffe.

12H30 : COMPTOIR DES HALLES -
SORGES-ET-LIGUEUX-EN-PÉRIGORD

- La brasserie le Comptoir des Halles vous accueille pour une découverte de la gastronomie locale.
- Une cuisine régionale française et traditionnelle, 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.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée de l'Ecomusée de la truffe et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café) au restaurant Comptoir des Halles
- La visite guidée du Moulin de la Veyssière 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

INFORMATIONS PRATIQUES



60 km de parcours



De 10 à 60 personnes



Fin de prestation 16h00



du lundi au samedi, toute l'année
***hors dimanche et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20 personnes payantes + une gratuité pour le chauffeur



Boutique gourmande dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

05 - Journée terroir Périgourdin

ISSAC - NEUVIC-SUR-L'ISLE

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

45,45€
HT

50€ TTC

10H00 : FERME DE LA MASSINIE -
ISSAC
DURÉE : 2H

- Jean et Sibylle Desmarest les propriétaires accueilleront vos visiteurs au cœur de leur élevage familial de porc noir gascon, 100% plein air.
- Partez à la découverte d'un mode d'élevage différent et complétez votre visite avec la truffière ou vous serez initiés à son fonctionnement et au cavage. À la fin de la visite, vous dégusterez des produits d'exception.

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

- Le Chef Abel Dupuis et Maëlle Dupuis, 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 : explications des propriétés des huiles et conseils pratiques pour leurs utilisations.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée de la ferme de la Massinie et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café) au restaurant Le Cilaos
- La visite guidée du Moulin de la Veyssière 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

INFORMATIONS PRATIQUES



16 km de parcours



De 10 à 60 personnes



Fin de prestation 16h00



du lundi au samedi, toute l'année
***hors dimanche et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20
personnes payantes
***hors déjeuner**



Boutique dans chaque lieu de
visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

06 - Journée Saveur du Périgord

ECHOURGNAC - NEUVIC SUR-L'ISLE

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

50€_{HT}

55€ TTC

10H30 : ABBAYE D'ECHOURGNAC -
ECHOURGNAC
DURÉE : 1H ~ 1H30

- Plongez au cœur de la vie monastique et partez à la découverte de la vie des moniales, installées à Echourgnac depuis 1923 et les secrets de fabrication de la fameuse Trappe d'Echourgnac.
- Une visite en trois parties, où l'on commencera par vous conter l'histoire des lieux, puis vous serez initiés au métier d'affineur et enfin vous aiguisez votre palais en dégustant les trois fromages de l'abbaye. Vous aurez ensuite le loisir de finir par une visite libre de l'abbatiale.

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

- Le Chef Abel Dupuis et Maëlle Dupuis, 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.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée de l'Abbaye d'Echourgnac et la dégustation de ses fromages
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café) au restaurant Le Cilaos
- La visite guidée du Moulin de la Veyssière 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

INFORMATIONS PRATIQUES



30 km de parcours



De 10 à 40 personnes



Fin de prestation 16h30



du lundi au vendredi, toute l'année
***hors week-end et jours fériés**



Une gratuité pour le chauffeur



Boutique gourmande dans
chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

07 - Journée art de vivre en Périgord

NEUVIC-SUR-L'ISLE - MONBAZILLAC

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

50€ HT

55€ TTC

10H30 : 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.

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

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

15H30 : CHÂTEAU DE MONBAZILLAC -
MONBAZILLAC
DURÉE : 2H ~ 2H30

- Plongez au cœur du plus grand vignoble de liquoreux au monde. Classé Monument Historique du XVIème siècle, le château de Monbazillac est un site emblématique du Périgord.
- Une visite en trois parties, avec l'espace muséographique dédié aux vins de Monbazillac, puis le château pour décrypter son architecture et enfin la dégustation commentée de trois vins, vous ferons voyager de la vigne au vin.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée du Moulin de la Veyssière et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café) au restaurant Le Cilaos
- La visite libre du Château de Monbazillac et la dégustation commentée de 3 vins
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

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

INFORMATIONS PRATIQUES



49 km de parcours



De 15 à 30 personnes



Fin de prestation 17h30



du lundi au samedi
du 1er avril au 1er novembre
***hors dimanche et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20 personnes payantes
***hors déjeuner**

Une gratuité pour le chauffeur



Boutique gourmande dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

08 - Journée Gourmande Neuvis en Périgord

NEUVIC-SUR-L'ISLE

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

51,82€
HT
57€ TTC

10H00 : CAVIAR DE NEUVIC -
NEUVIC-SUR-L'ISLE
DURÉE : 1H30 ~ 2H00

- Créé en 2011 par Laurent Deverlanges, le Caviar de Neuvis 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 : CAVIAR DE NEUVIC - NEUVIC-
SUR-L'ISLE

- Des recettes réalisées sur mesure au Domaine pour apprécier le meilleur de l'esturgeons. Cette formule, idéale est élaborée avec passion et des produits de saison par Julien le Chef.
- Un moyen de vous convier à une expérience culinaire gastronomique riche en savoir-faire et en émotion.

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.

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée au Caviar de Neuvis et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner (entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café) au restaurant du Domaine Caviar de Neuvis
- La visite guidée du Moulin de la Veyssière 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

INFORMATIONS PRATIQUES



5 km de parcours



De 10 à 60 personnes



Fin de prestation 16h00



du lundi au samedi, toute l'année
***hors dimanche et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20 personnes payantes + une gratuité pour le chauffeur



Boutique gourmande 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, le repas du midi et une visite l'après-midi.

TABLE DES MATIÈRES

01

JOURNÉE DES SAVOIR-FAIRE PÉRIGOURDINS

02

JOURNÉE ENTRE PATRIMOINE ET GASTRONOMIE
EN SARLADAIS

03

JOURNÉE PIERRES ET PAPILLES : QUAND LA
GÉOLOGIE CUISINE

04

JOURNÉE AUTOUR DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

05

JOURNÉE GASTRONOMIQUE EN SARLADAIS

01 - Journée des savoir-faire périgourdins

SARLAT-LA-CANÉDA

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

32€ HT

35,20€ 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 : LE BISTRO DE L'OCTROI -
SARLAT-LA-CANÉDA

Dans un cadre enchanteur et chaleureux, découvrez une cuisine régionale et gourmande issue de produits locaux et de saison.

15H : 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 au Bistro de l'Octroi (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
- Les boissons du déjeuner

INFORMATIONS PRATIQUES



4 km de parcours



De 10 à 50 personnes



Fin de prestation 17h00



Du lundi au samedi, toute l'année
***hors dimanche et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20 personnes payantes + une gratuité pour le chauffeur



Boutique dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

02 - Journée entre patrimoine et gastronomie en sarladais

SARLAT-LA-CANÉDA

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

40,91€ HT

45€ TTC

10H30 : CHÂTEAU DE PUYMARTIN -
SARLAT-LA-CANÉDA
DURÉE : 1H - 1H30

- Visite des intérieurs meublés de ce château familial riche de plus de 600 ans d'histoire avec un guide.
- Découverte de la légende de la dame blanche et du cabinet mythologique unique en son genre.
- Découverte de la gastronomie à Puymartin au début du 20ème siècle, en apprenant quelles sont les habitudes de consommation à la table des propriétaires du château et celles aux tables paysannes en Périgord.

12H30 : LE BISTRO DE L'OCTROI -
SARLAT-LA-CANÉDA

Dans un cadre enchanteur et chaleureux, découvrez une cuisine régionale et gourmande issue de produits locaux et de saison.

14H30 : 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 .

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée des Noyeraies du Lander et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner au Bistro de l'Octroi (entrée, plat, dessert et café)
- La visite guidée du Château de Puymartin
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

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

INFORMATIONS PRATIQUES



8 km de parcours



De 10 à 50 personnes



Fin de prestation 17h00



du lundi au samedi
du 1er avril au 11 novembre

***hors dimanche et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20 personnes payantes + une gratuité pour le chauffeur



Boutique dans chaque lieu de visite



03 - Journée Pierres et Papilles : Quand la géologie cuisine

41,82€ HT

46,20€ TTC

SARLAT-LA-CANÉDA - AUDRIX

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

10H30 : GOUFFRE DE PROUMEYSSAC -
AUDRIX - DURÉE : 1H - 1H30

- Le Gouffre de Proumeyssac est une destination fascinante pour les amateurs de géologie. Réputé pour ses magnifiques concrétions, le gouffre a été initialement connu sous le nom inquiétant de "Trou du Diable" avant de devenir la "Cathédrale de Cristal" en 1951.
- La visite de ce site spectaculaire commence par un film immersif qui vous plonge dans les légendes entourant le lieu.
- Grâce à un spectacle son et lumière en mapping 3D, les visiteurs peuvent explorer cette impressionnante cavité, le plus grand gouffre de Nouvelle-Aquitaine.

12H30 : LE BISTRO DE L'OCTROI -
SARLAT-LA-CANÉDA

Dans un cadre enchanteur et chaleureux, découvrez une cuisine régionale et gourmande issue de produits locaux et de saison.

15H30 : 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 .

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée des Noyeraies du Lander et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner au Bistro de l'Octroi (entrée, plat, dessert et café)
- La visite guidée du Gouffre de Proumeyssac
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

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

INFORMATIONS PRATIQUES



8 km de parcours



De 10 à 50 personnes



Fin de prestation 17h00



du lundi au samedi
du 7 février au 31 décembre

***hors dimanche et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20 personnes payantes + une gratuité pour le chauffeur



Boutique dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

04 - Journée autour des savoir faire Français

SARLAT-LA-CANÉDA - SALIGNAC EYVIGUES

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

37,16€ HT
40€ TTC

10H30 : EYRIGNAC ET SES JARDINS -
SALIGNAC-EYVIGUES
DURÉE : 1H - 1H30

Monuments historiques des XVIIe et XVIIIe siècles à 14km de la Noyeraie du Lander, Eyignac et ses jardins sont ouverts aux groupes tous les jours de l'année sans exception. Chaque saison est propice à une promenade dans le plus beau jardin à la française du Périgord. La visite sera l'occasion de découvrir le travail extraordinaire des jardiniers qui entretiennent toute l'année 300 topiaires d'ifs, de buis et de charmes, 15 km linéaires de haies, près de 10 hectares de pelouses et des plantations de fleurs et de légumes.

12H30 : CÔTÉ JARDINS -
SALIGNAC-EYVIGUES

Le chef vous propose une cuisine maison et de saison, à base de produits frais et locaux, inspirés des jardins et du terroir Périgourdin.

15H : NOYERAIES DU LANDER -
SARLAT-LA-CANÉDA
DURÉE : 1H15

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 .

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée des Noyeraies du Lander et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner au restaurant Côté Jardins (entrée-plat ou plat-dessert, vin et café)
- La visite libre audioguidée des Jardins d'Eyignac
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

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

INFORMATIONS PRATIQUES



14.5 km de parcours



De 15 à 50 personnes



Fin de prestation 16h45



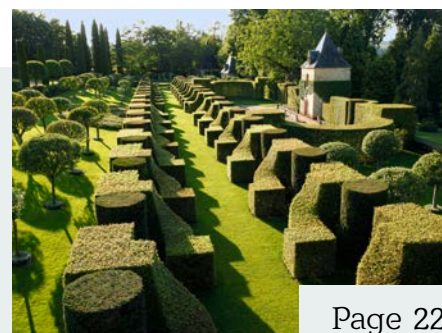
du lundi au samedi, toute l'année
***hors dimanche et jours fériés**



Une gratuité par tranche de 20 personnes payantes + une gratuité pour le chauffeur



Boutique dans chaque lieu de visite



L'ordre de visite est modifiable sous conditions.

05 - Journée gastronomique en sarladais

SARLAT-LA-CANÉDA

Tarifs et conditions valables du 01/01/26 au 31/12/26

46,82€ HT

50€ TTC

10H : LA TRUFFIÈRE LA SAUCA VIELHA
- SARLAT-LA-CANÉDA
DURÉE : 1H30

De père en fils, nous nous sommes transmis l'expérience et les secrets propices à faire jaillir du sol un or noir peu ordinaire !

Venez découvrir notre démonstration de "cavage" (en Occitan : creuser, caver, faire un trou au bon endroit), véritable savoir-faire du trufficulteur et de son chien.

Cette visite se clôturera par une dégustation de nos produits.

12H30 : LE BISTRO DE L'OCTROI -
SARLAT-LA-CANÉDA

Dans un cadre enchanteur et chaleureux, découvrez une cuisine régionale et gourmande issue de produits locaux et de saison.

14H30 : NOYERAIES DU LANDER -
SARLAT-LA-CANÉDA
DURÉE : 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 .

LE PRIX COMPREND

- La visite guidée des Noyeraies du Lander et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner au restaurant Le Bistro de l'Octroi (entrée, plat, dessert et café)
- La visite guidée et dégustation à la Truffière La Sauça Vielha
- Les frais de réservation

LE PRIX NE COMPREND PAS

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

INFORMATIONS PRATIQUES



5.8 km de parcours



De 15 à 50 personnes



Fin de prestation 16h30



du lundi au samedi , toute l'année

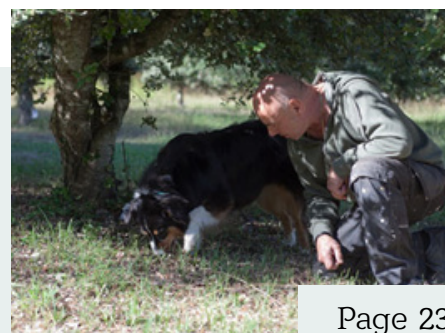
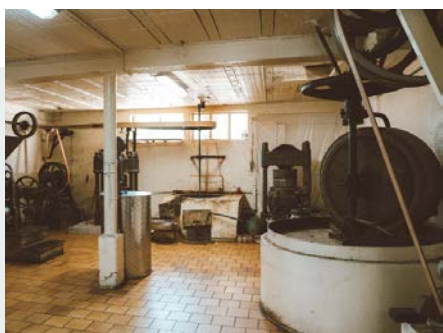
***hors dimanche et jours fériés**



Une gratuité pour le chauffeur
+ une gratuité pour le guide



Boutique dans chaque lieu de
visite





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@moulinde laveyssiere.fr



Mathilde CHEVALIER

Cheffe de projet touristique

Noyeraie du Lander

groupe@noyeraiesdulander.fr