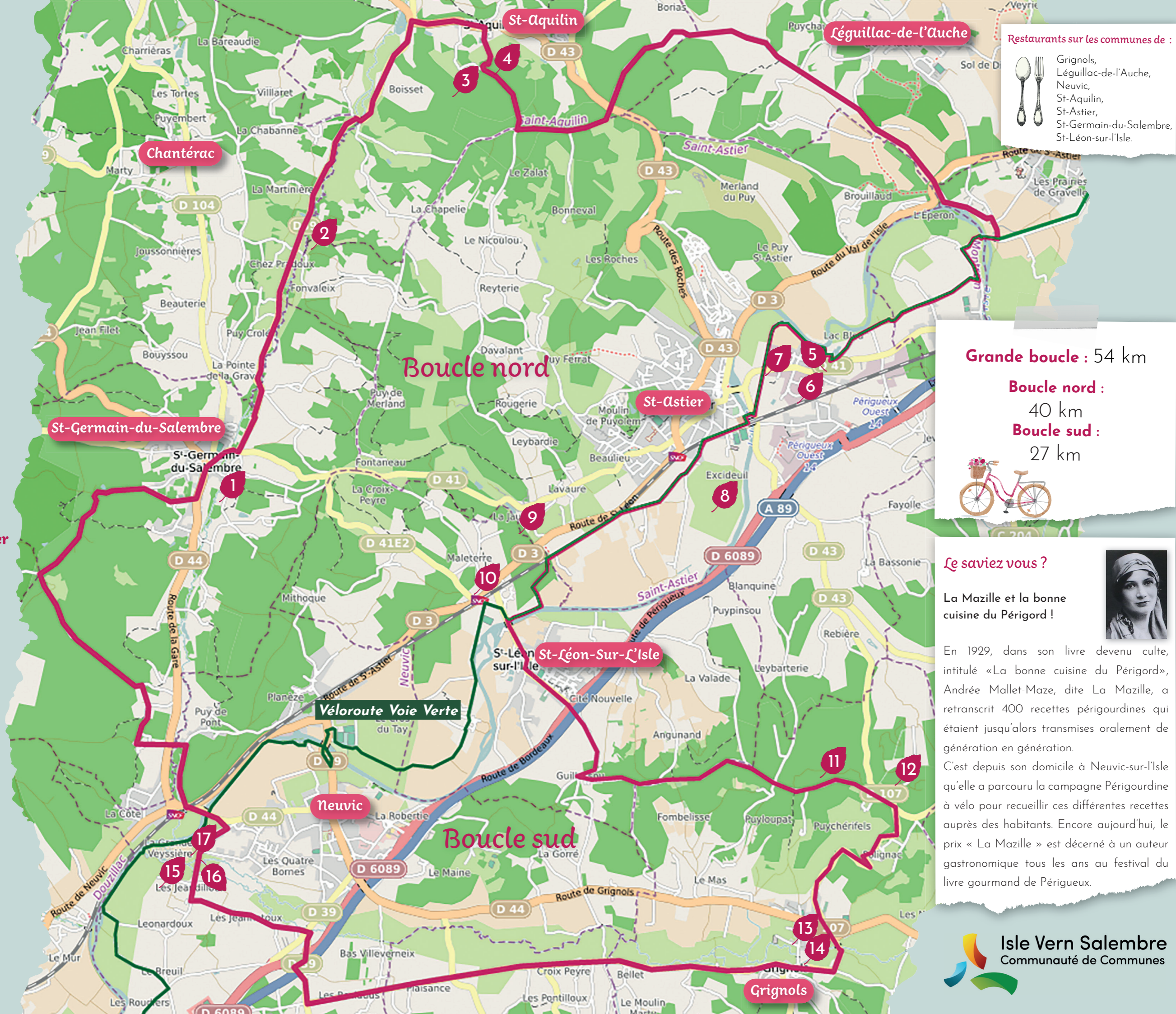




- 1 **La Chanteracoise**
ST-GERMAIN-DU-SALEMBRE
- 2 **Moulin de Landry**
CHANTERAC
- 3 **Fournil Bethléem**
ST-AQUILIN
- 4 **Ferme de Marcel**
ST-AQUILIN
- 5 **Nature et Saveurs**
ST-ASTIER
- 6 **Hélène Mudry**
ST-ASTIER
- 7 **Fromagerie Picandine**
ST-ASTIER
- 8 **Les Jardins Bio du Verdier**
ST-ASTIER
- 9 **Au Temps d'Isabelle**
ST-ASTIER
- 10 **La Chanteracoise**
ST-LEON-SUR-L'ISLE
- 11 **Au Rayon de Miel**
GRIGNOLS
- 12 **Domaine des chaulnes**
GRIGNOLS
- 13 **Maison Bérano**
GRIGNOLS
- 14 **La Plume et l'Épi**
GRIGNOLS
- 15 **Claire l'Happycultrice**
NEUVIC
- 16 **Moulin de la Veyssière**
NEUVIC
- 17 **Caviar de Neuvic**
NEUVIC



Restaurants sur les communes de :

- Grignols,
- Léguillac-de-l'Auche,
- Neuvic,
- St-Aquilin,
- St-Astier,
- St-Germain-du-Salembre,
- St-Léon-sur-l'Isle.

Grande boucle : 54 km
Boucle nord : 40 km
Boucle sud : 27 km



Le saviez vous ?

La Mazille et la bonne cuisine du Périgord !



En 1929, dans son livre devenu culte, intitulé «La bonne cuisine du Périgord», Andrée Mallet-Maze, dite La Mazille, a retranscrit 400 recettes périgourdines qui étaient jusqu'alors transmises oralement de génération en génération. C'est depuis son domicile à Neuvic-sur-l'Isle qu'elle a parcouru la campagne Périgourdine à vélo pour recueillir ces différentes recettes auprès des habitants. Encore aujourd'hui, le prix « La Mazille » est décerné à un auteur gastronomique tous les ans au festival du livre gourmand de Périgueux.



Circuit Vélodélices

autour de Saint-Astier & Neuvic

Vélodélices est un itinéraire en route partagée qui permet d'aller à vélo découvrir le patrimoine naturel et gastronomique de la vallée de l'Isle.

La Véloroute voie verte qui coupe le circuit en deux par son milieu permet de varier les distances et d'adapter la difficulté à son niveau de pratique.

St-Germain-du-Salembre

1 La Chanteracoise Biscotterie

Fabrication commentée avec dégustation gratuite dans la boutique : toute l'année du lundi au vendredi : 9h-12h /14h-18h. 05 53 82 07 95

Chantérac

2 Moulin de Landry Huile & Gaufres

Visite commentée avec dégustation offerte : juillet et août les mercredis à 10h, 14h et 16h. Le reste de l'année, à partir de 4 pers., sur RDV. 05 53 82 67 73

St-Aquilin

3 Fournil Bethléem Pain bio au levain naturel

Vente directe (sur réservation) : mardi et vendredi 17h-19h. 06 72 65 63 97

4 Ferme de Marcel Fruits et légumes

Visite et vente à la ferme : toute l'année sur RDV. 06 98 36 69 98

St-Astier

5 Nature et Saveurs Légumes, Fruits, Herbes & Poissons

Ferme aquaponique et permacole. Vente sur commande ou en direct le samedi matin à partir de 11h. 06 41 02 62 87

6 Hélène Mudry Foie gras

Vente sur RDV. 05 53 54 02 65
06 38 36 11 64

7 Fromagerie Picandine

Boutique ouverte du mardi au vendredi : 10h-12h30/15h-17h30 et le samedi : 9h30-12h30. 05 53 02 74 07

8 Au Temps d'Isabelle Confitures

Visite commentée avec dégustation gratuite : toute l'année sur RDV. 07 80 36 01 53

9 Les Jardins Bio du Verdier Fruits et légumes

Visite sur RDV. Vente directe mercredi et vendredi 17h-19h 07 74 06 53 69

St-Léon-Sur-L'Isle

10 La Chanteracoise Biscotterie

Fabrication commentée avec dégustation gratuite dans la boutique : toute l'année du lundi au vendredi : 9h-12h/14h-18h. 05 53 82 07 95

Grignols

11 Au Rayon de Miel

Visite commentée gratuite : le jeudi à 16h sur réservation de mi-juillet à mi-août. 06 76 11 26 83

12 Domaine des chaulnes Foie gras

Visite commentée avec dégustation. 5€ / pers. Toute l'année sur RDV (minimum 15 pers). Boutique 05 53 03 68 68

13 Maison Bérano Foie gras

Dégustation gratuite, de mi-juillet à mi-août le jeudi à 17h45, sur réservation. Vente directe toute l'année. 05 53 54 25 75

14 La Plume et l'Épi Ferme brasserie

Visite commentée gratuite : sur réservation toute l'année sur RDV. Vente directe sur RDV. 06 98 41 35 83

Neuvic

15 Claire l'Happycultrice Miel

Vente à la ferme sur RDV 06 33 44 21 49

16 Moulin de la Veysière Huiles et farines de caractère

Visite commentée avec dégustation gratuite : juillet et août du lundi au vendredi : 9h30-19h, samedi 9h30-18h. De janvier à juin et septembre à décembre : du lundi au vendredi : 9h30-12h30/14h-18h et samedi : 14h-18h. Boutique. 05 53 82 03 07

17 Caviar de Neuvic

Visite commentée avec dégustation : du lundi au samedi à 10h et 14h30 et le dimanche en été à 10h. Réservation obligatoire. Boutique. 05 53 80 89 57

À proximité...

Les Jardins Naturels de la Garenne (Légumes) - Neuvic

Vente directe le vendredi 17h-19h. 06 66 79 34 52

Le Rucher des Granges (Miel) - Neuvic

06 60 67 13 14

Ferme Payenchet (Foie gras) - Montrem

Visite et vente directe sur RDV. 05 53 04 09 52 / 06 14 03 16 46

Les truites du moulin de Boissonnie - Douzillac

Visite commentée en juillet-août le mardi à 17h, sur réservation. Pêche en étang, vente de truites et produits dérivés, chasse au trésor : toute l'année (sauf mardi) au printemps et à l'automne, du jeudi au dimanche en hiver. 05 53 81 53 41

Ferme Bonnamy (Fromage de chèvre) - Grignols

Vente à la ferme sur RDV. 06 77 93 16 41 / 05 53 54 24 22

Office de tourisme communautaire

Accueil de Saint-Astier
1, rue de La Fontaine
05 53 54 13 85
tourisme@ccivs.fr

Accueil de Neuvic-sur-l'Isle
2, place de la Mairie
05 53 81 52 11
tourisme.neuvic@ccivs.fr



Conception : Service Communication CCIVS.
Impression : IOTA imprimerie.
Fond de carte : © les contributeurs d'OpenStreetMap
<https://www.openstreetmap.org/copyright>.

