



## MAISON POMMIER NEUVIC - GÎTE LES 3 FONTAINES

### MAISON POMMIER NEUVIC - GÎTE LES 3 FONTAINES

Maison 3/4 personnes indépendante de 88 m<sup>2</sup> avec terrain d'un hectare. Rivière et forêt à proximité.

<http://maisonpommier-neuvic.fr>





Christian POMMIER

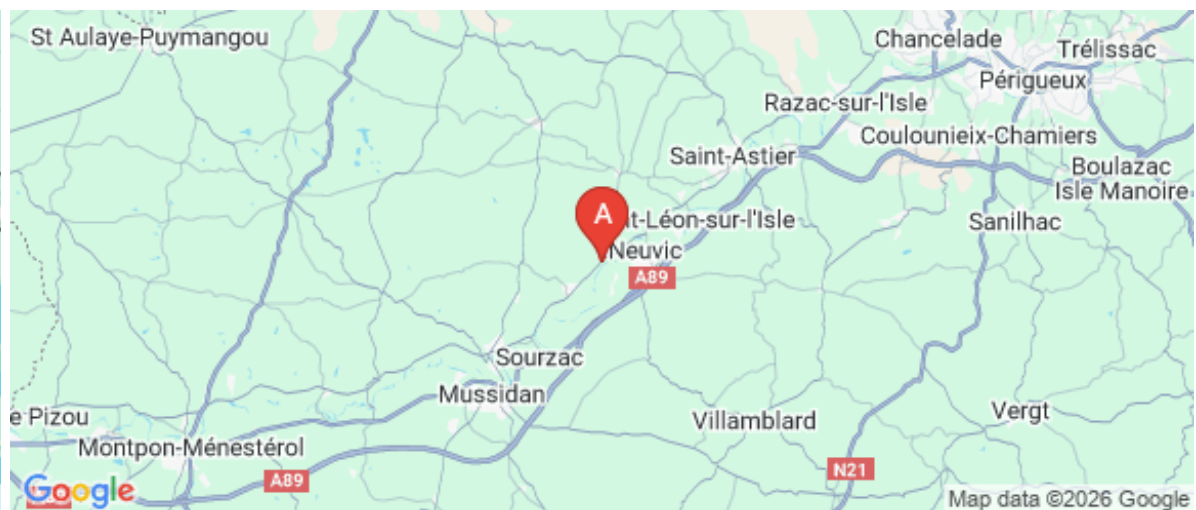
+33 5 53 82 95 06

+33 6 78 99 00 05



Maison Pommier Neuvic - Gîte les 3

fontaines : 62 route de Mauriac 24190 NEUVIC







## Maison Pommier Neuviç - Gîte les 3 fontaines



Maison



4

personnes  
(Maxi: 4 pers.)



2

chambres



88

m<sup>2</sup>

Maison indépendante de 88 m<sup>2</sup> dans un cadre arboré et fleuri en lisière de forêt où vous pourrez admirer des chevreuils venus se désaltérer dans le petit étang sur le terrain.

A 2,5km de Neuviç.

Séjour avec coin cuisine, cheminée avec insert, salle de bain, WC.

A l'étage :

- Coin salon avec canapé.
- CH1: 1 lit 140.
- CH2 en enfilade : 3 lits 90.

Lave-linge, micro-ondes, 2 télévisions, lecteur CD + DVD.

Parking et terrain clos.

Barbecue, salon de jardin, linge (torchons et draps) fourni.

Chauffage électrique en supplément.

Tarifs :

Hors saison : 350€

Juin/Juillet/Août/mi-Septembre : 400€

Week-end (1 ou 2 nuits / 2 personnes) : 120€

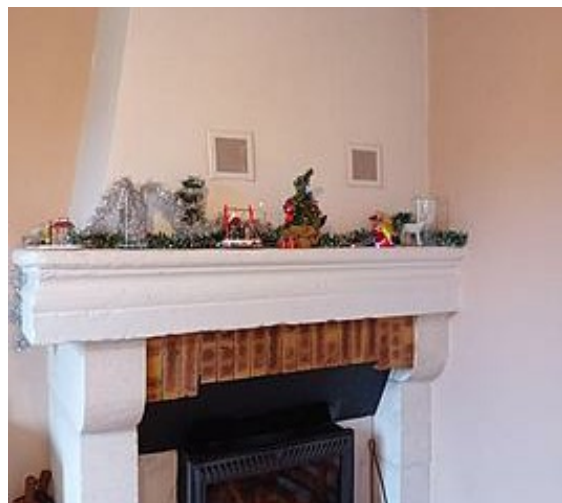
Commerces à 2.5 km

Randonnée à 300 m

Baignade à 2 km

Pêche à proximité.





# Pièces et équipements

Chambres	Chambre(s): 2 Lit(s): 4 dont lit(s) 1 pers.: 3 dont lit(s) 2 pers.: 1	
Salle de bains / Salle d'eau	Salle de bains avec baignoire Sèche cheveux Salle(s) de bains (avec baignoire): 1	Salle de bains privée
WC	WC: 1 WC indépendants	
Cuisine	Cuisine Combiné congélation Four à micro ondes	Four Réfrigérateur
Autres pièces	Séjour	Terrasse
Media	Télévision	
Autres équipements	Lave linge privatif	Matériel de repassage
Chauffage / AC	Chauffage	Cheminée
Exterieur	Barbecue Salon de jardin Terrain clos commun	Cour Terrain clos
Divers		

## Infos sur l'établissement



Communs

A proximité propriétaire  
Entrée commune

Habitation indépendante



Activités



Réseaux



Stationnement

Parking privé



Services

Draps et torchons fournis



Extérieurs



# A savoir : conditions de la location

Arrivée	samedi 16h
Départ	samedi avant 11h
Langue(s) parlée(s)	Anglais   Français
Annulation/ Prépaiement/ Dépot de garantie	
Moyens de paiement	
Ménage	
Draps et Linge de maison	Draps et/ou linge compris
Enfants et lits d'appoints	Lit bébé lit-parapluie sur demande
Animaux domestiques	Les animaux ne sont pas admis.

## Tarifs (au 26/01/26)

Maison Pommier Neuvic - Gîte les 3 fontaines

Courts séjours possibles en dehors de juillet-août, nous consulter. Tarifs week-end et nuitée valables pour 2 personnes. +15€ par personne supplémentaire et par nuit.

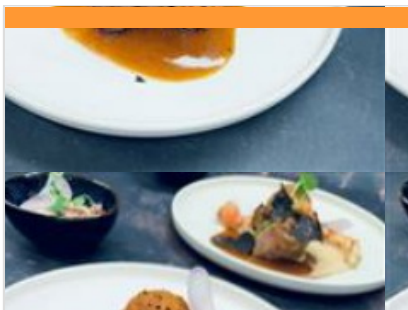
Tarifs en €:	Tarif 1 nuit en semaine (L, M, M, J, D)	Tarif 1 nuit en weekend (V ou S)	Tarif 2 nuits weekend (V+S)	Tarif 7 nuits semaine
du 03/01/2026 au 27/06/2026		130€	130€	350€
du 27/06/2026 au 29/08/2026				400€
du 29/08/2026 au 02/01/2027		130€	130€	350€

# Mes recommandations

Guide Touristique

Carte Vélo Route Voie Verte

OFFICES DE TOURISME VALLÉE DE L'ISLE  
[WWW.TOURISME-ISLEPERIGORD.COM](http://WWW.TOURISME-ISLEPERIGORD.COM)



## Restaurant La Douzième Heure

☎ +33 9 50 80 94 62  
8 Rue du 8 Mai 1945

💻 <https://www.la-douzieme-heure-restaurant.com>

2.4 km  
📍 DOUILLAC



1

Le restaurant La Douzième heure est tenu par Yannick, passionné autant par la cuisine que par l'humain ! Il vous propose une carte de plats raffinés valorisant les circuits courts. C'est une cuisine contemporaine mais sans prétention avec des saveurs marquées et des touches d'originalité. Installez-vous en salle ou sur la terrasse en face de l'église du village, un cadre bucolique pour apprécier la finesse des plats, qui changent au fil des saisons. Yannick est chef depuis plus de 25 ans, il a travaillé dans plusieurs restaurants pour acquérir de l'expérience et définir son style (brasserie de luxe, restaurant étoilé...). La Douzième heure est aussi un lieu pour se retrouver entre amis en fin de journée pour déguster des tapas ! Exemples de plats : - Paleron de boeuf braisé, pressé de pommes de terre, raifort et coques - Côte de cochon au mélicot - Gâteau aux noix



## Restaurant L'Extra

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

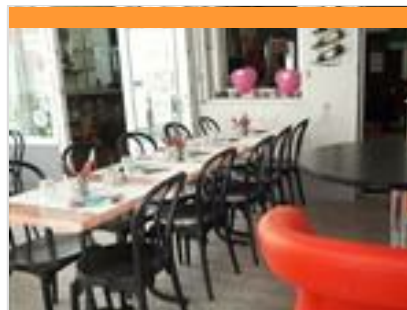
💻 <https://www.lextraneuvic.fr>

2.5 km  
📍 NEUVIC



2

Sur place ou à emporter, régaliez-vous avec nos salades et burgers que nous préparons sous vos yeux au restaurant L'Extra Neuviac ! Légumes frais et préparés tous les jours, livraison quotidienne 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](http://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, sauf les 24/12 (soir), 25/12 (midi et soir) et 31/12 (soir)



## Restaurant La Pomme Dorée

☎ +33 5 53 80 60 34  
11 place de l'Eglise

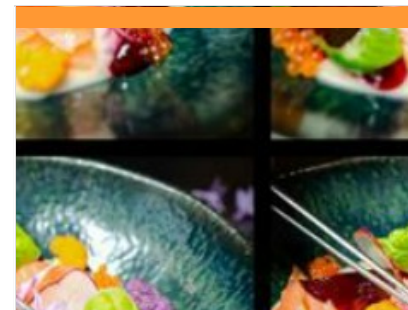
💻 <http://www.restaurant-neuviac.fr>

2.5 km  
📍 NEUVIC



3

Au cœur du village derrière l'église, l'équipe de la Pomme Dorée vous réserve un accueil chaleureux et convivial dans un cadre rustique, avec service en terrasse et bar l'été. Cuisine traditionnelle, pizzas et vente à emporter. Exemples de plats : - Pizza, magret, entrecôte - Salades - Tarte tatin maison, glaces, desserts variés Une salle au rez-de-chaussée (20 pers.), terrasse d'été (20 pers.) et véranda d'hiver et d'été (20 pers). Les + : - La situation privilégiée au cœur du bourg - Plats à emporter (pizza, burger, salade...).



## Restaurant Le Cilaos

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

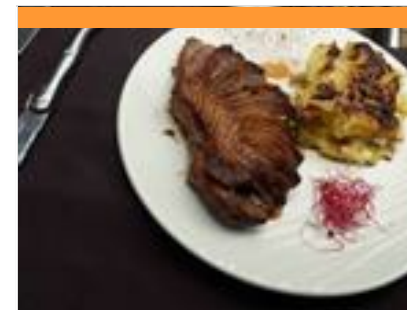
💻 <https://www.facebook.com/leCilaos.Neuviac>

2.6 km  
📍 NEUVIC



4

Sur les rives de l'Isle, dans un cadre chaleureux et atypique, le Cilaos propose une cuisine maison, mêlant tradition et créativité. Abel, Maxence, Clarisse et Maëlle y mettent en avant des produits locaux, des saveurs sincères et une atmosphère conviviale. Une belle adresse pour savourer une cuisine généreuse, entre terroir et gourmandise contemporaine. Exemple de plats : - Risotto parmesan, saucisses de Morteau et huile de truffe - Paleron de boeuf confit, légumes, mousseline de pommes de terre - Choux gourmand à la vanille de Madagascar Le restaurant dispose d'une salle à l'étage (40 pers.) et d'une terrasse d'été (40 pers.) L'établissement 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 Le Kayola

☎ +33 5 53 81 26 08  
18 Route de Saint Astier

2.9 km  
📍 NEUVIC



5

Situé à Planèze, le Kayola vous accueille dans un lieu convivial et chaleureux. Cuisine de terroir et à la plancha, sur place ou à emporter. Organisation de vos événements : repas de groupes, anniversaires (gâteau pâtissier fait maison). Venez découvrir nos saveurs d'ici et d'ailleurs ! Spécialités : - Apéritif maison "Le Kayomiel" - Crevettes et calamars grillés à la plancha - Gambas flambées - Foie gras et pâtisseries maison. 2 salles climatisées (40 pers. + 30 pers.), 1 terrasse extérieure (30 pers.). Les plus : - Cuisine du terroir de qualité, faite maison - L'accueil chaleureux

# Mes recommandations (suite)

Guide Touristique

Carte Vélo Route Voie Verte

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



## Restaurant L'Assiette Troglodyte

+33 5 53 82 45 23

Place de l'Eglise 2370 Avenue Simone  
Veil

<https://l-assiette-troglodyte-restaurant-s>

6.1 km  
SOURZAC



Dans un cadre atypique, le bar restaurant vous accueille dans une bâtisse troglodytique bordée d'une fontaine pétillante 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 Chez Bonnebouche

+33 5 53 80 48 59 / +33 6 87 48 15 22

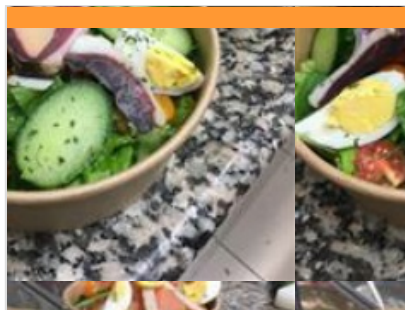
3326 rte de Neuvis

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100000000000000>

6.9 km  
SAINT-JEAN-D'ESTISSAC



Dans sa cuisine où l'on peut le voir à l'œuvre, Raphaël vous concocte une cuisine inventive, des produits frais associés à une touche de saveurs venues d'ailleurs. Il change ainsi la carte chaque semaine. Marie-Hélène, quant à elle, vous accueille avec le sourire dans une chaleureuse bâtisse en pierre ou sur la terrasse ornée d'un four à pain. Réservation obligatoire. 1 salle intérieure et une terrasse d'été ombragée et fleurie Exemple de plats : - Chèvre de Grignols et son tartare de légumes - Magret de canard, miel, gingembre - Nougat glacé orange, grand-marnier



## Restaurant Au Bon Accueil

+33 5 53 91 82 17

54 Rue Grand'Rue

<https://www.aubonaccueil-svc.fr>

7.9 km  
SAINT-VINCENT-DE-CONNÉZAC



Situé sur la route Mussidan-Ribérac, le restaurant Le Bon Accueil est juste à l'entrée du village de St Vincent de Connezac. Nous vous accueillons dans un cadre charmant et rustique. Cuisine traditionnelle en fonction des saisons et des produits locaux. Nous proposons également nos plats à emporter. Le restaurant est composé d'une grande salle (jusqu'à 80 couverts) pour des repas de groupes, fêtes de famille... et d'une terrasse. Bar, tabac, jeux de grattage et loto, babyfoot. Exemples de plats : - Escalope de foie gras à la crème de mûre. - Magret grillé Rossini flambé au Pineau Les + : - La grande capacité de la salle de restaurant - Les menus composés de produits issus de la région



## Restaurant Les Singuliers

+33 5 53 45 72 07

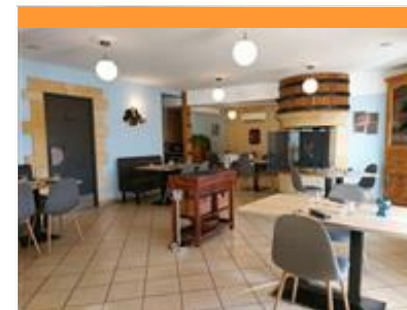
6 Rue Montaigne

<https://restaurantlessinguliers.fr>

8.8 km  
SAINT-ASTIER



Cette adresse est la promesse d'une expérience gastronomique de haute volée. Les créations de Louis Festa, jeune 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



## Le Pressoir

+33 5 53 80 56 78

20 Rue de Montpon

<http://www.opressoir.com>

29.0 km  
SAINT-MEARD-DE-GURCON



Non loin de la cité médiévale de Saint-Emilion et de Bergerac, le restaurant Le Pressoir vous accueille dans une ambiance chaleureuse inspirée de l'univers du vin. Nous proposons une cuisine « maison » mêlant tradition et richesses du terroir avec des produits locaux, frais et de saison. Repris depuis une quinzaine d'années et récemment rénové, Le Pressoir vous offre un cadre cosy, particulièrement apprécié l'hiver grâce au feu de bois dans la cheminée. Nos tables sont disposées de manière à vous garantir un moment intime et confortable. En été, vous pourrez déjeuner ou dîner en extérieur grâce à notre cour intérieure. Notre sélection de vins au verre ou à la bouteille fait la part belle aux vignerons du village et alentours. Au plaisir de vous accueillir prochainement ! Les + : Cheminée en hiver / cour intérieure en été Réalisation de bons cadeaux pour toutes occasions



# Mes recommandations (suite)

Guide Touristique

Carte Vélo Route Voie Verte

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



## Base de loisirs de Neuvic

+33 7 81 22 59 87  
17 Avenue de Planèze

2.6 km  
NEUVIC



Installée sur les rives de l'Isle, la base de loisirs est l'endroit idéal pour passer un moment agréable en famille ou entre amis. Venez profiter des nombreuses activités proposées ! Mini-golf : amusez-vous 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. Brumisateurs : pour se rafraîchir lors des journées 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.



## Piscine et Toboggans aquatiques

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

2.7 km  
NEUVIC



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.



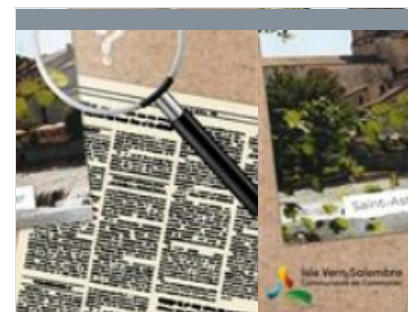
## Site départemental du Grand Etang de La Jemaye

+33 5 53 90 18 65/+33 5 53 90 03  
10#/+33 5 53 06 82 70

14.3 km  
LA JEMAYE



Espace naturel sensible, les étangs de la Jemaye ont fait l'objet d'un vaste projet de rénovation respectant le cadre naturel. Situé en plein cœur de la Double, cet espace se prête à la découverte de la nature avec un circuit aménagé, un parcours santé, des espaces de randonnées et un observatoire. L'été, le Grand Etang permet la pratique des loisirs nautiques avec une baignade surveillée et jeux pour enfants. Un espace pique-nique et restauration est disponible. Un chemin balisé relie le site à la ferme du Parcot, autre joyau de la Double. Le Grand Etang de la Jemaye fait partie du réseau périgourdin des Espaces Naturels Sensibles. Cette structure est labellisée "Tourisme et handicap" pour les quatre types de handicap. En été, possibilité d'emprunter la ligne de bus 2B, de Mussidan à Ribérac au tarif de 4.10€/pers (aller-retour).



## Jeu de piste "sur les pas d'Asterius"

+33 5 53 54 13 85

Office de tourisme Place de la République

<http://tourisme-isleperigord.com>

9.0 km  
SAINT-ASTIER



Pour observer et découvrir la ville à son rythme, en s'amusant en famille à résoudre des énigmes. A partir de 7 ans. Support disponible à l'Office de Tourisme.



## Circuit de la Résistance à Mussidan

+33 6 85 41 47 62

2 place de la République

9.6 km  
MUSSIDAN



La vallée de l'Isle et la forêt de la Double toute proche ont été un foyer actif de résistance durant la seconde guerre mondiale. Celle-ci parfois payée d'un prix fort, a laissé des traces dans les esprits et dans le paysage. Depuis la gare de Mussidan, lieu de combats importants, le parcours vous mènera vers la forêt de la Double où sont évoqués les camps de maquis, leur fonctionnement, les combats, les tragédies et les victoires, jusqu'à Neuville où la résistance réussit le plus gros casse du XXe siècle.

# Mes recommandations (suite)

Guide Touristique

Carte Vélo Route Voie Verte

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



## Les Etangs de la Jemaye

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

14.4 km  
📍 LA JEMAYE



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 de découverte, baignades et 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 reçu le label Pavillon Bleu en 2015.



## Parc Botanique du Château de Neuvic

☎ +33 5 53 81 52 11  
11 Rue de Fayolle de Mellet

2.9 km  
📍 NEUVIC



## Château de Neuvic

☎ +33 5 53 81 52 11  
11 Rue de Fayolle de Mellet

3.0 km  
📍 NEUVIC



## Château de Fratteau

☎ +33 6 66 24 26 36# +33 6 68 41 89 21  
544 Allée du Château de Fratteau

3.1 km  
📍 NEUVIC



## Site de l'église - expositions Sourzac

☎ +33 5 53 81 01 06 ☎ +33 6 20 23 53 60  
Route de l'Abbé Bouchillou  
💻 <http://www.sourzac.fr>

6.0 km  
📍 SOURZAC



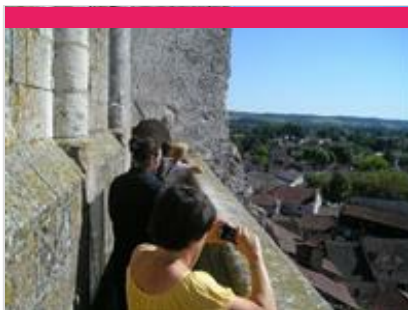


# Mes recommandations (suite)

Guide Touristique

Carte Vélo Route Voie Verte

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



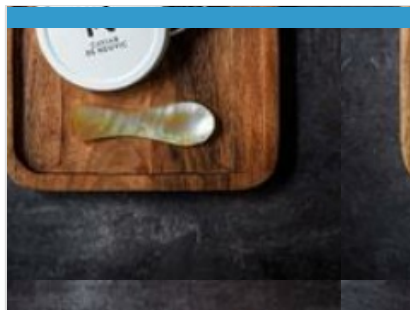
## Saint-Astier : visite du clocher

☎ +33 5 53 54 13 85

9.0 km  
📍 SAINT-ASTIER



5



## Caviar de Neuvic

☎ +33 5 53 80 89 57

Elevage d'esturgeons & caviar 430  
Route de la Veyssière

🌐 <https://visites.caviar-de-neuvic.com>

0.9 km  
📍 NEUVIC



1

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.



## Moulin de La Veyssière

☎ +33 5 53 82 03 07

819 Route de la Veyssière

🌐 <http://www.moulinde laveyssiere.fr>

0.9 km  
📍 NEUVIC



2

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 en génération. Nous fabriquons artisanalement des huiles, farines et produits d'épicerie sucrée et salée autour de la noix, noisette, amande et cacahuète. Entre histoire et gastronomie, notre fabrication 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 de 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



## Pisciculture Moulin de Boissonnie

☎ +33 5 53 81 53 41

2350 Route de Bois Carré

🌐 <http://www.pechealatruite24.com>

4.4 km  
📍 DOUZILLAC



3

Venez découvrir un élevage familial de truites en eau vive, la pisciculture du Moulin de Boissonnie à Douzillac, sur les rives du ruisseau La Beauronne. Passionnés par notre travail, nous vous invitons à découvrir nos bassins et notre savoir-faire. Visitez nos installations : Explorez nos bassins et découvrez le processus minutieux de l'élevage de truites. Apprenez comment nous prenons soin de nos poissons. Vente directe à la Ferme : -Truites entières : Fraîches et savoureuses, idéales pour des recettes authentiques. -Filets et pavés de truite : Prêts à cuisiner pour un repas rapide et délicieux. -Apéritrutes : Parfaites pour vos apéritifs gourmands. -Œufs de truites : Une délicatesse pour agrémenter vos plats. -Truite fumée : Préparée avec soin pour une saveur intense et raffinée. Nous proposons aussi : Pêche à la truite en étang à la 1/2 journée et à la journée, chasse au trésor.



## La Chanteracoise - Biscottes et Biscuits

☎ +33 5 53 82 07 95

46 Route de Saint-Astier

🌐 <http://www.la-chanteracoise.fr>

4.8 km  
📍 SAINT-GERMAIN-DU-SALEMBRE



4

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 épicerie fines, en commerces coopératifs et en magasins Bio. Depuis 2015, La Chanteracoise a élargi sa gamme avec des croquants et palets gourmands. Aujourd'hui, nous vous proposons une visite commentée dans la boutique pour en apprendre davantage sur l'histoire des biscottes et de la Chanteracoise, tout en observant la fabrication à travers les vitres.





