



LES COQUELICOTS DE PUYGUILLER - SAINT-GERMAIN-DU-SALEMBRE - PÉRIGORD

LES COQUELICOTS DE PUYGUILLER

Location de vacances pour 2-4 personnes à Saint-
Germain-du-Salembre - Périgord

<https://lescoquelicotsdepuyuiller.fr>

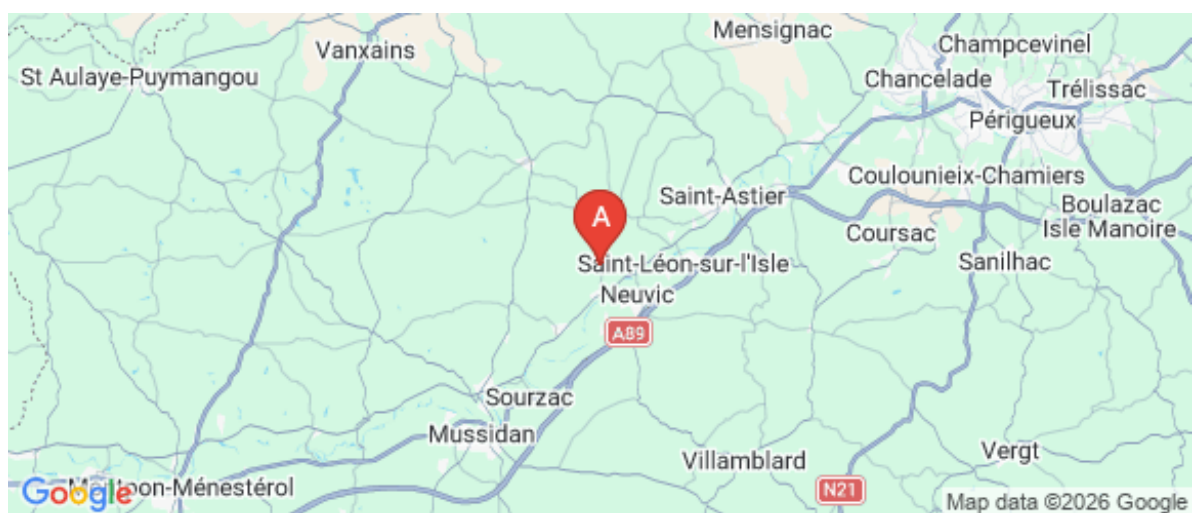
<https://coquelicots.puyguiller.fr/>



Pascale MOULLET et Xavier SVAHN

+33 9 63 60 48 84
+33 6 26 46 02 90
+33 6 89 49 70 46

A Les Coquelicots de Puyguiller : 37 Rue de Puyguiller 24190 SAINT-GERMAIN-DU-SALEMBRE





Les Coquelicots de Puyguiller



Maison



2

personnes
(Maxi: 4 pers.)



1

chambre



60

m²

Besoin de vous déconnecter ? Au cœur du Périgord blanc, dans un hameau calme situé entre Neuvic et St Germain du Salembre, le gîte Les Coquelicots de Puyguiller vous accueille, avec sa terrasse privée et son jardinet. L'ensemble a été rénové au printemps 2019, dans un esprit le plus écologique possible : peinture à la chaux dans la chambre et le coin salon, planchers écologiques à l'étage, chaudière bois à granulés et phytoépuration. De multiples activités vous y attendent : randonnées pédestres ou cyclistes, séances de massage avec Pascale, tourisme ou tout simplement farniente. Pascale et Xavier proposent un hébergement aussi écologique et sain que possible, portés par la volonté de partager avec vous ce que la nature nous offre : votre coin de jardin vous permettra d'aller cueillir vos herbes fraîches !



Pièces et équipements

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 1 Lit(s): 1	dont lit(s) 1 pers.: 0 dont lit(s) 2 pers.: 1
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains avec baignoire Sèche cheveux Salle(s) de bains (avec baignoire): 1	Salle de bains privée Sèche serviettes
<i>WC</i>	WC: 1 WC privés	
<i>Cuisine</i>	Cuisine américaine Combiné congélation Four à micro ondes	Four Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>	Séjour	Terrasse
<i>Media</i>		
<i>Autres équipements</i>	Lave linge privatif	
<i>Chauffage / AC</i>	Chauffage	
<i>Exterieur</i>	Abri pour vélo ou VTT Jardin privé Terrain non clos	Barbecue Salon de jardin
<i>Divers</i>	Terrasse privée avec parasol Canapé-lit 2 places dans le séjour	

Infos sur l'établissement



Communs

A proximité propriétaire

Habitation indépendante



Activités

Randonnées pédestres et cyclistes, massages et ateliers de cuisine



Réseaux



Stationnement

Parking à proximité



Services

Location de draps et/ou de linge



Extérieurs

A savoir : conditions de la location

<i>Arrivée</i>	A partir de 17 h
<i>Départ</i>	10h
<i>Langue(s) parlée(s)</i>	Allemand Anglais Français
<i>Annulation/Prépaiement/Dépôt de garantie</i>	Acompte 25 % - Dépôt de garantie équivalent au prix de la location.
<i>Moyens de paiement</i>	
<i>Ménage</i>	
<i>Draps et Linge de maison</i>	Fourni sur demande. Pour 2 personnes : 15 € les draps et 10 € les serviettes de toilette.
<i>Enfants et lits d'appoints</i>	Lit bébé Chaise haute sur demande.
<i>Animaux domestiques</i>	Les animaux ne sont pas admis.

Tarifs (au 09/03/26)

Les Coquelicots de Puyguiller

Tarif standard pour 2 à 4 personnes du samedi au samedi .Remise de 10 % pour tous ceux qui viennent à pied ou en véhicules non motorisés. Courts séjours hors juillet août: 120€ / 2 jours, 180€ / 3 jours, 240€/ 4 jours, 275€/5 jours, 300€ / 6 jours. Eau, électricité et chauffage sont compris dans le tarif.Pour ceux qui souhaitent éviter les bouchons de l'été et effectuer une location décalée (ex: du lundi au lundi), nous proposons un tarif de 400€ (nous contacter pour plus de détails). Les produits ménagers sont fournis ainsi que les torchons. Draps et linge de toilette fournis sur demande : pour 2 personnes: 15 € les draps et 10 € les serviettes de toilette

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
--------------	--	-------------------------------------	--------------------------------	-----------------------

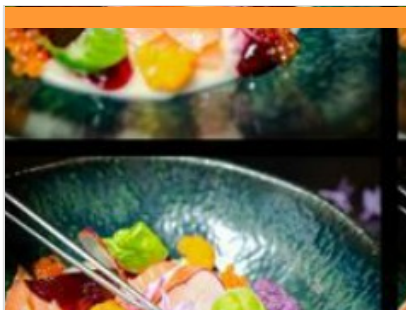
Aucun tarif renseigné (contactez le propriétaire)

Mes recommandations

Guide Touristique

Carte Vélo Route Voie Verte

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



Restaurant Le Cilaos

+33 5 53 81 11 64

15 Avenue de Planèze

<https://www.facebook.com/leCilaos.Neu>

2.1 km
NEUVIC



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



Canoë-Kayak Neuvic

+33 6 31 88 45 19

USNCK : Union Sportive Neuvicoise de
Canoë Kayak 29 Route du Grand Mur

<http://www.canoeneuvic24.fr>

1.7 km
NEUVIC



Le club de Neuvic, classé 4^e club français de descente en 2025 et évoluant en nationale 1, est affilié à la Fédération Française de Canoë-Kayak. Labellisé École Française de Canoë-Kayak, il vous accueille toute l'année pour des activités nautiques adaptées à tous. Descentes sur l'Isle : liberté et nature préservée Dès les beaux jours, partez à l'aventure avec une descente libre ou encadrée. Selon vos envies, pagayez en canoë, kayak ou stand-up paddle sur l'Isle, une rivière sauvage où hérons, martins-pêcheurs et libellules vous accompagnent. Stages et activités inédites En été, les jeunes peuvent s'initier ou se perfectionner lors de stages encadrés par un éducateur sportif spécialisé. Pour une expérience originale, laissez-vous tenter par une descente nocturne aux flambeaux, encadrée et sécurisée. Enfin, pour prolonger l'aventure, optez pour la location de vélos et remorques enfants.



Location de vélos au club de canoë-Kayak de Neuvic

+33 6 31 88 45 19

29 route du Grand Mur

<https://canoeneuvic24.fr>

1.7 km
NEUVIC



Location de vélos au club de canoë-kayak de Neuvic. Découvrez la voie cyclable de la Vallée de l'Isle et le charme bucolique de ses châteaux, églises, écluses et moulins. Aventurez-vous en vélo à la rencontre des artisans locaux. Nous proposons du matériel adapté à toute la famille. Les plus petits pourront vous suivre à bord d'une remorque enfant. 19 vélos adultes de S à XXL 4 vélos enfants 1 siège enfant 4 remorques enfants



Piscine et Toboggans aquatiques

+33 5 53 81 37 61

1 Plaine des sports, les Vaureix

2.2 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.



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>

7.7 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.



Les Etangs de la Jemaye

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

13.9 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.



La Forêt du Vignoble

☎ +33 5 53 81 04 90
243, chemin de la maison rose

17.4 km
📍 BEAUPOUYET



La Forêt enchantée vous invite à découvrir un univers fantastique, avec plusieurs circuits enfants. Des histoires illustrées servent de fil conducteur et pimentent le parcours. De multiples décorations agrémentent les lieux ajoutant une touche fantastique au décor naturel. Un Labyrinthe Végétal, des parcours pédestres et VTT balisés, sont également disponibles toute l'année, à tout moment.



Musée André Voulgre : Art de vivre et savoir-faire en Périgord

☎ +33 5 53 81 23 55
2 rue Raoul Grassin
🌐 <http://www.museevoulgre.fr>

10.6 km
📍 MUSSIDAN



Caviar de Neuvic

☎ +33 5 53 80 89 57
Élevage d'esturgeons & caviar 430
Route de la Veyssière
🌐 <https://visites.caviar-de-neuvic.com>

2.0 km
📍 NEUVIC



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>

2.4 km
📍 NEUVIC



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

Mes recommandations (suite)

Guide Touristique

Carte Vélo Route Voie Verte

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



La Chanteracoise - Biscottes et Biscuits

+33 5 53 82 07 95

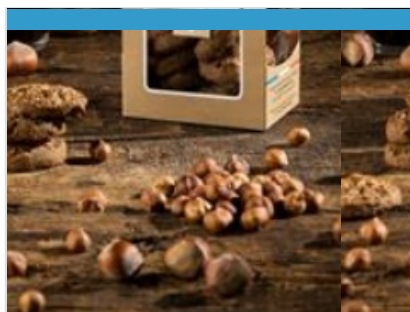
46 Route de Saint-Astier

<https://www.la-chanteracoise.fr>

2.9 km

SAINT-GERMAIN-DU-SALEMBRE **3**

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. Venez découvrir La BISCOTHEQUE, un espace de visite immersif et ludique, retraçant l'histoire de la biscotte, celle de la Chanteracoise, et mettant en lumière le savoir-faire artisanal unique de l'entreprise.



Biscuits et Biscottes - La Chanteracoise

+33 5 53 82 07 95

581 Route de la Biscuiterie

<https://www.la-chanteracoise.fr>

4.2 km

SAINT-LEON-SUR-L'ISLE **4**

La Chanteracoise, considérée à ce jour comme la dernière biscotterie artisanale de France, élabore une large gamme de biscottes, toasts, croûtons et biscuits. Depuis la naissance de la biscotterie dans les années 70, elle a su conserver le véritable savoir-faire authentique des artisans biscottiers des années 50, tout en continuant de développer, année après année, de nouvelles gammes de produits, tous aussi gourmands les uns que les autres. Venez découvrir La BISCOTHEQUE, un espace de visite immersif et ludique, retraçant l'histoire de la biscotte, celle de la Chanteracoise, et mettant en lumière le savoir-faire artisanal unique de l'entreprise. À travers des archives publicitaires, des objets anciens, une salle de projection et un espace dédié aux enfants, cette visite invite petits et grands à plonger dans l'univers croustillant de la biscotte !



Gaufres et huile de noix du Moulin de Landry

+33 5 53 82 67 73 +33 6 13 24 40

33

41 Route du Moulin de Landry

<https://www.moulin-de-landry.fr/>

5.5 km

CHANTERAC **5**

Découvrez les gaufres du Périgord, une tradition oubliée qui a repris vie au moulin. Autrefois cuites dans toutes les cheminées par nos grands-mères et arrière grands-mères, nos gaufres sont tombées dans l'oubli car très longues à fabriquer et très fragiles. Il nous semblait incontournable de les fabriquer à nouveau. Nous avons relancé la fabrication il y a quelques années. N'hésitez pas à visiter également le moulin à huile de noix et noisettes avec son bief, la meule ancienne, tous les outils pour fabriquer l'huile de noix et la farine, ainsi que la boulangerie conservée en l'état depuis sa fermeture en 1956 et qui reprend du service de temps à autres. Découvrez des meules à céréales antiques et venez vous essayer à la mouture Gallo-Romaine !



Pisciculture Moulin de Boissonnie

+33 5 53 81 53 41

2350 Route de Bois Carré

<http://www.pechealatruite24.com>

5.6 km

DOUZILLAC **6**

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.



Distillerie artisanale Clovis Reymond

+33 5 53 81 90 01 +33 6 08 31 49

95

49 Rue Gabriel Reymond

<http://www.clovisreymond.com>

12.8 km

VILLAMBLARD **7**

Une maison de tradition où savoir-faire et recettes se transmettent depuis 191 ans. Les fruits sont distillés sur place dans de superbes vieux alambics en cuivre et transformés en eaux de vie, liqueurs, apéritifs et sirops. Plongez dans les coulisses de fabrication.

Mes recommandations (suite)

Guide Touristique

Carte Vélo Route Voie Verte

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



Glaces Javerzac

+33 6 75 28 03 26

200 route de ferrachat

<https://www.glaces-javerzac.fr>

21.7 km

SAINT-MARTIAL-D'ARTENSET **8**

La gourmandise n'est plus un vilain défaut ! A l'ombre d'un parasol, laissez-vous tenter par une bonne glace : les glaces et sorbets sont fabriqués à la ferme à base de lait de vache produit sur place et de fruits frais. Plus d'une trentaine de parfums sont proposés, vous trouverez forcément une glace à votre goût ! Profitez avec les enfants des activités gratuites : jeux de raquettes, karting à pédales, baby-foot géant ... Une mini salle de cinéma projette en boucle une vidéo expliquant la vie à la ferme et la fabrication des glaces. Possibilité d'assister à la traite des vaches à 18h. Ouvert en juillet-août tous les jours de 14h à 19h. Le reste de l'année, suivant la météo : consulter la page Facebook.



Map data ©2026 Google

