



LE REFUGE DES ECUREUILS - CAMPSEGRET - DORDOGNE

LE REFUGE DES ECUREUILS - DORDOGNE

Gîte 10 personnes à Campsegret

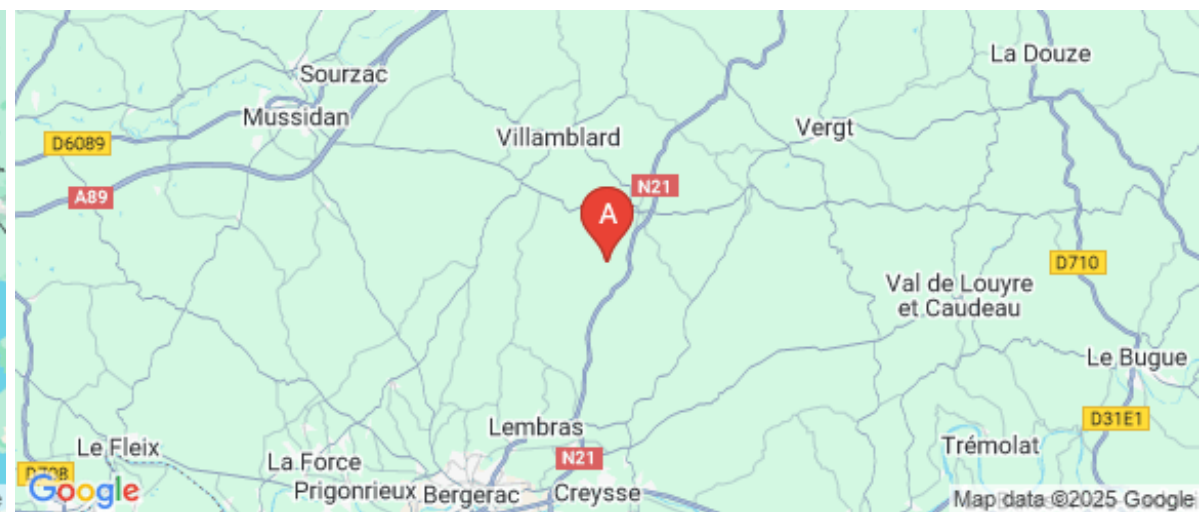
<https://lerefugedesecureuils24.fr>



Cathy et Philippe HENOCQUE

+33 6 13 74 59 84

A Le Refuge des Ecureuils : Cathy et Philippe HENOCQUE, 280 Impasse Les Granges 24140 CAMPSEGRET





Le Refuge des Ecureuils

☆☆☆



Maison



8

personnes
(Maxi: 8 pers.)



3

chambres



100
m2



Pièces et équipements

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 3 Lit(s): 6	dont lit(s) 1 pers.: 4 dont lit(s) 2 pers.: 2	
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains avec douche Salle(s) d'eau (avec douche): 2		
<i>WC</i>	WC: 2 WC indépendants		
<i>Cuisine</i>	Cuisine Congélateur Four à micro ondes Réfrigérateur		Four Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>	Salon Terrasse	Séjour	
<i>Media</i>	Télévision	Wifi	
<i>Autres équipements</i>	Lave linge privatif	Matériel de repassage	
<i>Chauffage / AC</i>	Chauffage		
<i>Exterieur</i>	Barbecue Terrain non clos	Salon de jardin	
<i>Divers</i>			

Infos sur l'établissement



Communs

Entrée indépendante

Mitoyen propriétaire



Activités



Réseaux

Accès Internet



Stationnement

Parking



Services

Nettoyage / ménage



Extérieurs

Piscine privative

Piscine chauffée

A savoir : conditions de la location

Arrivée 16 heures

Départ 10 heures

*Langue(s)
parlée(s)* Français

*Annulation/
Prépaiement/
Dépot de
garantie*

*Moyens de
paiement* Chèques bancaires et postaux Chèques Vacances
Espèces Virement bancaire

Ménage

*Draps et Linge
de maison* Draps et/ou linge compris

*Enfants et lits
d'appoints* Lit bébé

*Animaux
domestiques* Les animaux ne sont pas admis.

Tarifs (au 11/01/25)

Le Refuge des Ecureuils

Tarif standard pour 4 personnes, minimum de trois nuits hors période, 7 nuits minimum en Juillet et Août.

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 31/08/2024 au 31/12/2024	100€	100€	200€	700€
du 01/01/2025 au 28/06/2025	100€	100€	200€	700€
du 28/06/2025 au 30/08/2025				1000€

Mes recommandations

Guide Touristique

Carte Vélo Route Voie Verte

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



Restaurant Chez Bonnebouche

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

3326 rte de Neuvic

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

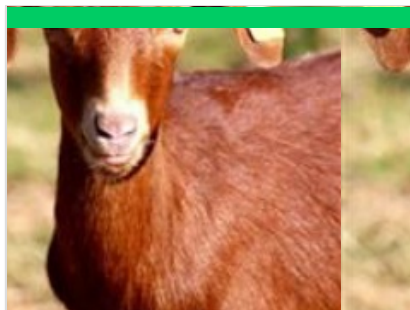
11.5 km

SAINT-JEAN-D'ESTISSAC



1

Dans sa cuisine où l'on peut le voir à l'œuvre, Raphaël vous concocte une cuisine inventive à base de produits frais associés à une touche de saveurs venues d'ailleurs. Marie-Hélène vous accueille avec le sourire dans un cadre chaleureux dans une salle joliment décorée ou sur la terrasse ornée d'un four à pain. La carte change chaque semaine. Exemple de plats : -Chèvre de Grignols et son tartare de légumes - Magret de canard, miel, gingembre - Nougat glacé orange, grand marnier Les + : -des produits frais avec une carte différente chaque semaine -le charme de la bâtisse et de sa terrasse fleurie.



Parc du Touron

+33 5 53 73 84 70

Le Touron

3.3 km

CAMPSEGRET



1

Passez une journée de détente dans un parc animalier avec aire de pique nique et jeux. Visite libre à pied où vous pourrez vous émerveiller devant des animaux de tous pays. Animaux dociles que l'on peut caresser. Prévoir bottes en cas de pluie. Bar - terrasse - glace - snack. Chiens admis au restaurant uniquement.



Tir à l'Arc Les Elfes

+33 6 95 67 95 69

Chemin de Flauyac

8.5 km

VILLAMBLARD



2

Venez découvrir le tir à l'arc nature en famille ou entre amis dans un lieu agréable et forestier quelque soit le temps, même pendant les vacances scolaires. Prestations adaptées à l'âge et au niveau des participants. Zone d'échauffement. Parcours aménagés et sécurisés. Encadrement par des bénévoles passionnés. Équipement fourni. Présence parentale demandée pour les enfants mineurs.



AccroZarbres - Parcours aventure

+33 6 37 89 54 72

Les Mazières Nord-Laveyssière

<http://www.accrozarbres.com>

12.2 km

LAVEYSSIERE



3

Sportifs ou non, découvrez la forêt autrement, en toute sécurité : tout le parc est équipé de la ligne de vie continue. Personnel qualifié, matériel conforme aux normes CE. 12 parcours progressifs dont 2 parcours sportifs et 1 parcours enfants de 11 tyroliennes, 150 jeux : Filets, Luge, Ponts suspendus, Snowboard, Tyroliennes au milieu de 5 ha de chênes et de pins. A partir de 3 ans, jusqu'aux séniors. Aires de pique-nique ombragées, Buvette, Snack, Food truck, Toilettes. NOUVEAUTE - un mini-golf vous attend sous les arbres. - 1 hectare de forêt pour un laser game en équipe.

Réservation obligatoire en été.



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>

20.6 km

SAINT-ASTIER



1

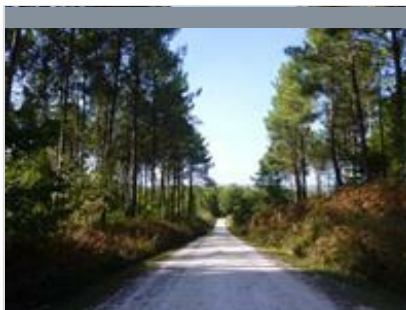
Pour observer et découvrir la ville à son rythme, en s'amusant en famille à résoudre des énigmes. A partir de 7 ans. Support disponible à l'Office de Tourisme.

Mes recommandations (suite)

Guide Touristique

Carte Vélo Route Voie Verte

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



La Forêt du Vignoble

+33 5 53 81 04 90

243, chemin de la maison rose

22.1 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.



Les Etangs de la Jemaye

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

10

31.9 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.



Boucle des 2 écluses Le Pizou

+33 5 53 82 23 77

<https://www.tourisme-isleperigord.com>

40.7 km

LE PIZOU



Balade agréable le long de l'Isle, permettant de découvrir l'histoire de la commune du Pizou avec son écluse et ses forges.



Distillerie Artisanale Clovis Reymond

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

95

49 rue Gabriel Reymond

<http://www.clovisreymond.com>

7.0 km

VILLAMBLARD



Eglise de Neuvic

place de l'Eglise

17.3 km

NEUVIC





Distillerie artisanale Clovis Reymond

+33 5 53 81 90 01 +33 6 08 31 49 95

49 Rue Gabriel Reymond

<http://www.clovisreymond.com>

7.0 km

VILLAMBLARD



Une maison de tradition où savoir-faire et recettes se transmettent depuis 188 ans. Les fruits sont distillés sur place dans de superbes alambics en cuivre et transformés en eaux de vie, liqueurs et sirops.



Apiculture Bio Chez Hervé Poirier

+33 5 53 80 79 64 +33 6 84 44 28 38

<http://www.apyraine.com>

10.4 km

ISSAC



Visite de la miellerie avec extraction du miel, présentation de l'apiculture, de l'abeille et des enjeux autour de sa sauvegarde. Cet apiculteur certifié AB vous proposera ensuite une dégustation. • Production de miels : forêt, châtaignier, fleur sauvage. • Fabrication de pains d'épices, savons au miel, bière au miel, nougats, tous produits certifiés bio. Emplacement de camping "Accueil Paysan" Vente directe chez le producteur toute l'année. Visite commentée avec dégustation : 45 mn



Moulin de La Veyssière

+33 5 53 82 03 07

819 Route de la Veyssière

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

17.5 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 et farines de caractère : 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 un espace muséographique, un verger pédaoociaue, une aire de bicaue-niaue



Produits cuisinés (canards gras) - Ferme Payenchet

+33 6 14 03 16 46

28 route de Lacaud

19.8 km

MONTREM



Les canetons arrivés à la ferme à 1 jour, sont élevés (de juin à mars) et nourris avec les céréales produites sur place. Devenus adultes ils sont gavés (de septembre à avril), avec du maïs sélectionné, pour enfin être transformés en : foie gras, pâtés, paupiettes, confits, rillettes... pour le plaisir de nos papilles ! Vente directe à la ferme toute l'année sur RDV. Visite commentée sur RDV. Boutique gourmande.



