



LE REFUGE DES ECUREUILS - CAMPSEGRET - DORDOGNE

LE REFUGE DES ECUREUILS - DORDOGNE

Gîte 10 personnes à Campsegret

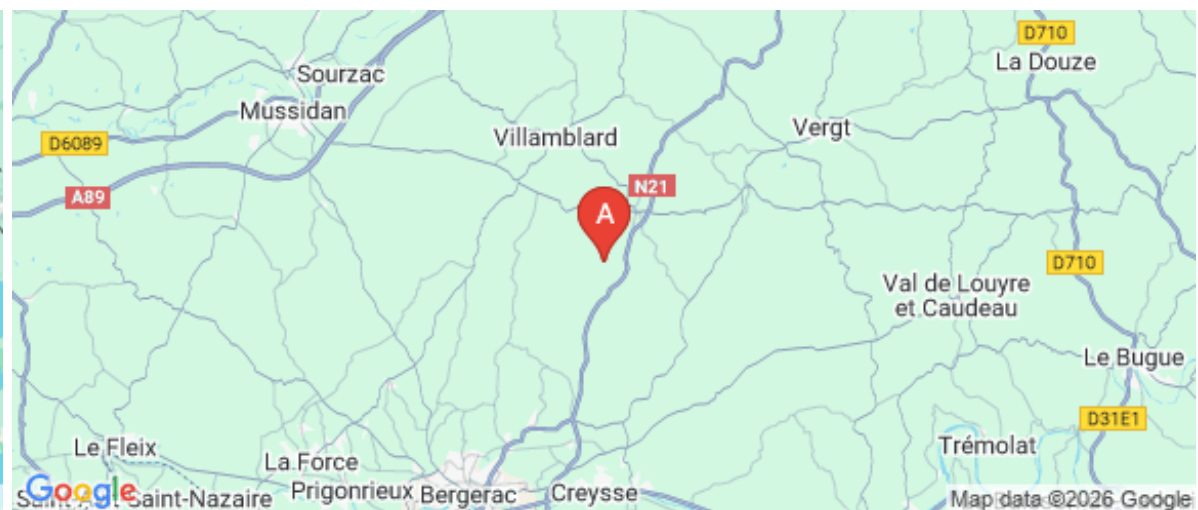
<https://lerefugedesecureuils24.fr>



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

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

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 Espèces Virement bancaire	Chèques Vacances
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 26/01/26)

Le Refuge des Ecureuils

Tarif standard pour 4 personnes, minimum de cinq 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 03/01/2026 au 26/12/2026				1000€

Mes recommandations

Guide Touristique

Carte Vélo Route Voie Verte

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



Restaurant Le Tropicana

+33 5 53 82 98 31

292 Route des Bergeries

<https://le-tropicana.fr/restaurant>

7.6 km

DOUVILLE



Sur place ou à emporter, découvrez les saveurs du terroir périgourdin. La cuisine est élaborée par deux Maîtres Restaurateurs, père et fils, à partir de produits locaux (canard, cabécou, apéritifs distillerie Clovis-Reymond). A la belle saison, possibilité de repas en terrasse. Menus adaptés pour les groupes. 1 salle climatisée, 1 terrasse ombragée, bar. 1 salle de séminaire. Grand parking privé. Borne de recharge électrique. Exemples de plats : - Tournedos Rossini sauce Périgieux - Gravelax de truite, avocat et crémeux citron, sablé thym-citron - Cabécou du Périgord chaud



Restaurant Chez Bonnebouche

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

3326 rte de Neuvi

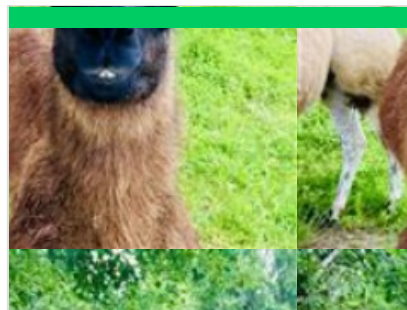
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100000000000000>

11.5 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



Parc du Touron

+33 5 53 73 84 70

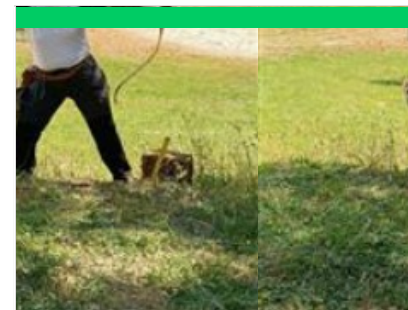
55 route le vessal

1.2 km

CAMPSEGRET



Ce parc saura charmer petits et grands avec ses 15 hectares de plaine et forêt unique en Dordogne et ses animaux de toutes pays, amusants et étonnants pour certains (moutons à 4 cornes, zébus...). NOUVEAUTE 2026 Les espaces jeux (châteaux gonflables en bois, karting, disc'golf, baby-foot géant) et les balades à poney complètent votre visite pour un moment inoubliable. Plus d'une vingtaine de jeux et d'activités à faire en famille. Snack, tables pique-nique sur place. Boutique souvenir. Viens fêter ton anniversaire avec tes copains (voir menu "Infos pratiques").



Tir à l'Arc Les Elfes

+33 6 95 67 95 69

Chemin de Flauyac

8.5 km

VILLAMBLARD



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.



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



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, chamin 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.



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 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



Apiculture Apyraine

+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, hydromel, nougats, tous produits certifiés bio Emplacement de camping "Accueil Paysan". Vente directe chez le producteur toute l'année. Visite commentée avec dégustation sur RDV : le jeudi à 10h de mai à septembre



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, 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



Ferme de Puypelat - Produits cuisinés (canards gras)

+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.



