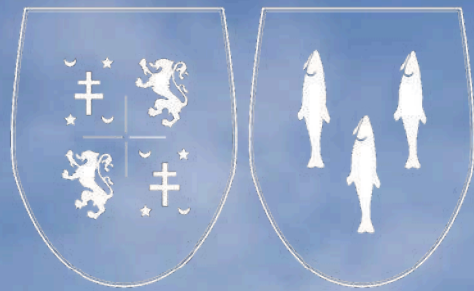


Brochure groupes



Château de
Puymartin



*Un château,
600 ans d'histoire,
Une famille,
Une dame blanche...*

À 7min de Sarlat-La-Canéda et 15min des Eyzies



Un havre de paix



Une pièce unique
classée au Monument
Historique



Découvrez la vie de château
au XIXe siècle



Les mets du Périgord à l'honneur



Des parcours de visites guidées à la carte



Le château de Puymartin

Edifié dans la seconde moitié du **XIIIe siècle**, le château de Puymartin était d'abord un repaire fortifié détruit pendant la Guerre de Cent ans. C'est sur les ruines de ce premier château que Puymartin a été construit au **XVe siècle**. Sa vocation défensive se lit encore aujourd'hui sur ses façades tout comme sa vocation résidentielle. En effet, ce lieu de vie a été décoré au **XVIIe siècle** : ses murs et ses plafonds ont été ornés de nombreuses peintures et tapisseries. Perle de ce décor, le cabinet mythologique dont les murs sont composés de huit panneaux peints en grisaille.

C'est enfin au **XIXe siècle** que le château prend la forme que nous lui connaissons actuellement. Les propriétaires de cette période mettent en valeur le passé exceptionnel de cette bâtisse sans le dénaturer pour en faire leur résidence principale, à la pointe de la modernité. Témoins privilégié de cette période, les appartements de la marquise offrent aujourd'hui encore une idée bien précise de la vie de château au XIXe siècle.

Les formules de visite

Visites guidées

Visite des espaces intérieurs

Après une balade dans le parc, vous pourrez parcourir les différents espaces du château accompagnés d'un guide. Celui-ci vous amènera à la découverte des parties anciennes du château pour terminer dans le donjon, où vous pourrez découvrir les appartements privés de la marquise, qui vous seront ouverts pour l'occasion.

Informations pratiques

Durée : 1h - 1h30



Visite des espaces extérieurs et intérieurs

Partez à la découverte du château en commençant par la visite du parc. Le guide vous dévoilera les secrets de l'architecture du château avant de poursuivre la découverte des intérieurs. Vous pourrez alors découvrir les pièces meublées décorées et l'histoire de cette bâtisse familiale.



Crédits photos : ©ChristopherCournau

Nouveauté

Visite Gastronomie

Puymartin, cette demeure familiale centenaire a toujours été un témoin privilégié des préparations traditionnelles, des cuissons lentes à la cheminée, des millésimes éternels et des mets raffinés. Les visiteurs deviennent alors des invités pour tout comprendre de la gastronomie en Périgord qui va de maisons en châteaux.

Informations pratiques

Durée : 30 min supplémentaire à la visite du château



Journée patrimoine et gastronomie

TARIF : EN PARTENARIAT
39 € HT
43€ TTC



10h30 : Visite du château de Puymartin à côté de Sarlat-la-Canéda

Durée : 1h - 1h30

- Visite des intérieurs meublés de ce château familial riche de plus de 600 ans d'histoire avec un guide.
- Découverte de la légende de la dame blanche et du cabinet mythologique unique en son genre.
- Découverte de la gastronomie à Puymartin au début du 20ème siècle, en apprenant quelles sont les habitudes de consommation à la table des propriétaires du château et celles aux tables paysannes en Périgord.

12h30 : déjeuner à la table de Puymartin, le restaurant du château

- Un menu en accord avec les saisons au pied du château.
- Le chef Vincent Lucas propose une cuisine originale et gourmande dans un cadre paisible et hors du temps.

14h30 : visite guidée de la Noyeraies du Lander à côté de Sarlat-la-Canéda

Durée : 1h-1h30

- Visite de l'exploitation : présentation de la noyeraie et de son histoire, découverte des installations avec explication de toutes les étapes autour de la noix ;
- Visite du moulin : présentation du fonctionnement du moulin et des étapes de fabrication de l'huile ;
- Dégustation : huiles vierges de noix et de noisette, cerneaux de noix, cerneaux de noix au chocolat et vin de noix ou jus de fruit .

La visite comprend

- La visite guidée des Noyeraies du Lander et la dégustation de ses produits
- Le déjeuner à la Table de Puymartin (entrée, plat, dessert) - choix de menu unique pour tout le groupe à choisir en amont
- Les boissons du déjeuner (un verre de vin de noix, un verre de vin de Bergerac, un café)
- La visite guidée du Château de Puymartin Les frais de réservation

Le prix ne comprend pas

- Le transport en bus avec conducteur
- Les dépenses à caractère personnel

Informations pratiques



8 km de parcours



De 10 à 50 personnes 1 gratuit tous les 20 payants



Fin de prestation 17h00



Boutique dans chaque lieu de visite



Privatisation du château



Si vous cherchez une location de château en Dordogne pour organiser votre événement privé ou public, le château de Puymartin est le lieu idéal.

Pouvant vous accueillir en intérieur et extérieur, le château propose également des locations de **gîtes** avec 12 couchages et espaces de coworking.

Ainsi, la location de notre château est idéale permettant l'organisation d'évènements variés : **séminaires, plénières, soirées d'entreprise, team building, défilés, spectacles vivants et soirées festives...**

Le château a la capacité d'accueillir jusqu'à **800 personnes** pour un événement debout et extérieurs, et jusqu'à **300 personnes assises**.

En plus de la location du lieu, nous pouvons vous proposer, via notre service événementiel, un accompagnement sur mesure : création du concept, animation de l'événement, sélection et gestion des prestataires (traiteurs, artistes, DJ...), logistique (bar, restauration, mobilier), recherche de personnel...



Pour discuter de votre projet et obtenir un **devis** personnalisé, nous vous invitons à nous contacter **par téléphone ou par mail**.

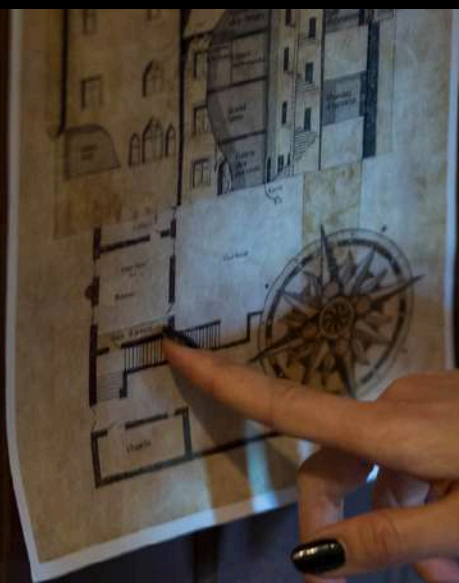
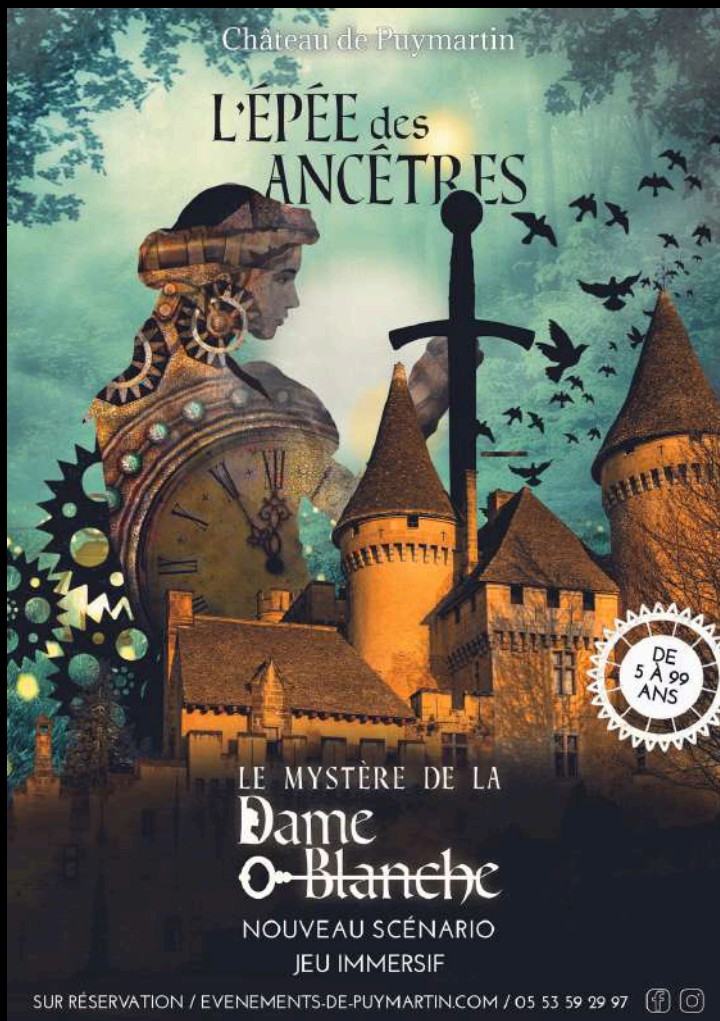
Privatisation du jeu



L'épée des Ancêtres



Nous pouvons organiser une session spéciale du jeu "L'épée des Ancêtres" (pour un groupe minimum de 20 personnes).



Leurs écrits traversent les siècles, et les histoires des ancêtres. Mais certaines témoignent d'une épée de grande valeur aux pouvoirs étranges, qui disparut subitement...

Pour percer ce mystère, il faudra résoudre les énigmes. Les ancêtres vous donneront des indices.

Soyez prêts à faire des rencontres insolites : les ancêtres du château de Puymartin sont de retour dans leur demeure... Ils détiennent les clés de votre quête, et ne manqueront pas de vous mettre au défi !

Nous vous invitons à nous contacter **par téléphone ou par mail.**

Le Noël Gourmand de Puymartin

Le Château de Puymartin ouvre ses portes pour Noël !

Le château se pare de ses plus beaux **décor**s de Noël. Pour vous offrir une **expérience inoubliable**, venez participer à nos **nombreuses animations** tout au long de ces deux week-ends.



Animations

- **Dégustations** de produits locaux,
- **Contes** mystérieux et féériques,
- **Maquillages** pour les enfants,
- **Décoration de biscuits** en pain d'épices...



Les 11 et 12 décembre 2024

Du 13 au 14 décembre 2024

Ouvert à la visite : Vacances de Noël

Nous vous invitons à nous contacter
par téléphone ou par mail.



La Table de Puymartin

À partir de **juillet 2024**, un service de restauration vous sera proposé.

Rejoignez le chef Vincent Lucas pour une cuisine simple et goûteuse. Entre street food, cuisine de terroir et dîners gastronomiques...

Le chef peut concocter un menu selon vos envies.

Réservations et choix des menus : nous contacter **par téléphone ou par e-mail**.





Menus

Deux menus vous sont proposés pour déguster les produits régionaux Périgourdins.



Menu et plats à choisir pour tout le groupe.

Velouté 'rafraîchi' de tomates, fondant d'esturgeon à l'aneth

ou

Risotto périgourdin aux herbes fraîches

ou

Feuilleté entre Terre et Rivière, pommes boulangères

Confit de canard en 'Garbure'

ou

Échine de cochon rôtie, jus au romarin, lentilles à la crème et aux câpres

ou

Volaille grillée aux épices douces, légumes du moment, persillade

Fraises et poires, thé glacé à la verveine

ou

Sablé aux noix en textures

ou

Fruit du moment caramélisé au miel, crémeux mascarpone au citron

Velouté 'rafraîchi' de tomates, fondant d'esturgeon à l'aneth

ou

Risotto périgourdin aux herbes fraîches

ou

Feuilleté entre Terre et Rivière, pommes boulangères

Confit de canard en 'Garbure'

ou

Échine de cochon rôtie, jus au romarin, lentilles à la crème et aux câpres

ou

Volaille grillée aux épices douces, légumes du moment, persillade

Cabécou 'aérien', fruits secs en crumble

ou

Focaccia de tomme sarladaise 'avec les doigts'

Fraises et poires, thé glacé à la verveine

ou

Sablé aux noix en textures

ou

Fruit du moment caramélisé au miel, crémeux mascarpone au citron

24 €

par pers.
20 pers. min

29 €

par pers.
20 pers. min

Menus accompagnés d'un Kir au vin de noix, d'un verre de vin de Bergerac et d'un café.

INFORMATIONS PRATIQUES

HORAIRES

Le château est ouvert toute l'année d'avril à mi-novembre.
Dernière entrée 1h avant la fermeture

Du 8 Février au 9 mars 10h30-18h

Avril / Mai / juin 10h - 18h

Juillet / Août

Du 1er au 8 juillet
Du 26 au 31 août 10h - 18h30

Du 9 juillet au 25 août*

Lundi, mardi et samedi 10h - 18h30

Mercredi 10h - 12h30

Jeudi, vendredi et dimanche 10h - 17h30

Septembre

10h - 18h

Octobre / Novembre

10h - 17h30

(Fermeture annuelle le 11 novembre)

Vacances de Noël

10h30 - 18h

* Durant la période estivale, le château ferme ses portes à la visite plus tôt pour laisser place au spectacle immersif "Une soirée chez la marquise" et au jeu "L'épée des ancêtres"

TARIFS

	Adultes (à partir de 18 ans)	Adolescents (de 13 à 18 ans) + étudiants	Enfants (de 6 à 12 ans)
Visite classique*	11€	8€	6€
Groupe (à partir de 20 personnes)	8,50€ par personne + une gratuité	Scolaires de 6 à 15 ans : 7€ Scolaires + de 15 ans : 8.5€	

* Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans / Visites guidées sans supplément de prix



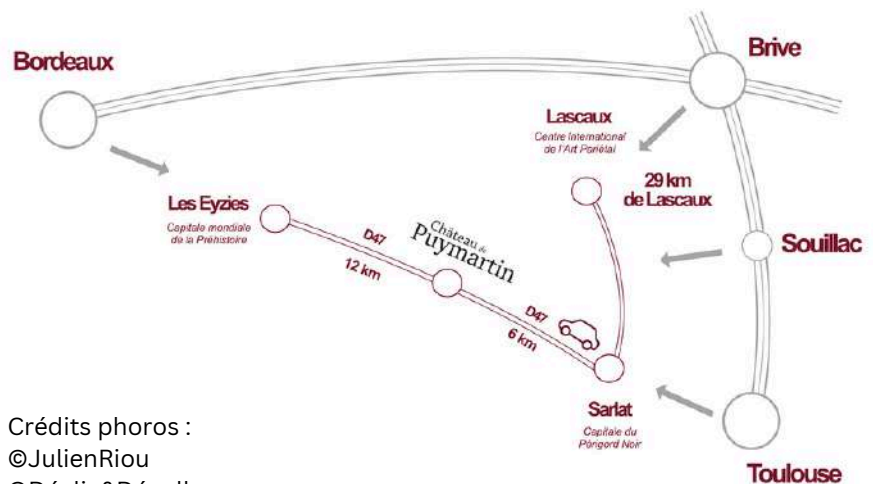
Château de
Puymartin

Château de Puymartin
24200 Sarlat-la-Canéda
Tél. : 05 53 59 29 97
chateau-de-puymartin@orange.fr

www.chateau-puymartin.com

Château de Puymartin

@chateaudepuymartinsarlat



Crédits phoros :
©JulienRiou
©Déclic&Décolle
©AmbreGuinard
©ChristopherCournau