

SUR LES HAUTEURS

RANDONNÉES ET VOYAGES À PIED

v o t r e t r e k c o m m e n c e i c i . . .

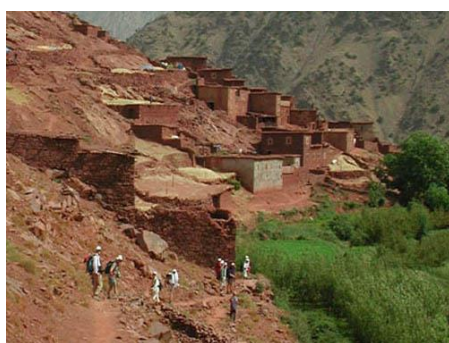
ASCENSION DU TOUBKAL

Randonnées accompagnées, en itinérance, sans portage

Séjour 8 jours, 7 nuits et 5 jours de marche

En riad ou hotel *** sur Marrakech, et en Bivouac avec équipe de guide, muletier et cuisinier

				Saison		Départ garanti 				
5 chaussures	Riad ou Hotel, et Tente en bivouac	En Itinérance	Portage de vos affaires personnelles pour la journée	J	F	M	A	M	J	A partir de 2 personnes
				J	A	S	O	N	D	



L'ascension du plus haut sommet dans le Haut-Atlas. Tout d'abord se dresse le **Toubkal** (4167 m), souverain Seigneur des cieux marocain, qui trône et rayonne par son altitude record.

En compagnie d'une équipe de guide-cuisiniers-muletiers berbères, le voyage se déguste comme le très chaud et sucré thé à la menthe sous la tente traditionnelle. Au début est le sobre plateau, sa théière et les verres, puis vient le geste simple et précis de celui qui verse le breuvage fumant. Plaisir des yeux. Puis la brûlante fraîcheur de la menthe irradiant dans tout le corps après une longue journée de marche...

Le dépaysement est total, depuis la haute-montagne, froide et minérale mais toujours envoûtante, jusque dans les vallées aux mille couleurs parsemées de villages berbères où le temps n'est décidément pas le même...

NOS POINTS FORTS

- Ascension du plus haut **sommet majeur de l'Atlas**, culminant à 4168 m
- Diversité des sites traversés : haut-plateau quasi-désertique, crêtes minérales, villages reculés des hautes vallées, gorges colorées...
- Une équipe berbère de guide-cuisinier-muletiers compétente
- Une journée complète et libre à Marrakech

DATES & TARIFS : du samedi au samedi

DATES	Tarif de Toulouse	Tarif de Paris
24/05 au 31/05/2025	1115 €	1235 €
07/06 au 14/06/2025	1115 €	1235 €
05/07 au 12/07/2025	1225 €	1335 €
19/07 au 26/07/2025	1225 €	1335 €
09/08 au 16/08/2025	1275 €	1385 €
16/08 au 23/08/2025	1275 €	1385 €
30/08 au 06/09/2025	1115 €	1235 €
13/09 au 20/09/2025	1115 €	1235 €

LE TARIF COMPREND

- le vol international sur Marrakech Aller et Retour,
- les taxes d'aéroport,
- la pension complète excepté les repas à Marrakech,
- le matériel collectif de cuisine,
- Tente Igloo pour deux personnes,
- 1 Tente berbère,
- 1 tente cuisine,
- un matelas par personne, avec des housses propres,
- l'encadrement par une équipe locale : guide, muletier, cuisinier.

LE TARIF NE COMPREND PAS

- les boissons,
- les repas à Marrakech,
- les pourboires d'usage.

REAJUSTEMENT TARIFAIRE

Les tarifs indiqués sur notre fiche détaillée et sur notre site, ne sont valables que pour certaines classes de réservation auprès des compagnies aériennes. Ces tarifs pourront être modifiés au moment de votre réservation, en cas d'indisponibilité de places dans ces classes. Vous en serez informé très rapidement et votre inscription, ne sera validée qu'après votre acceptation.

REGLEMENT

À l'inscription : Acompte de 30 % du prix du séjour

Un mois avant le départ : Le solde sans appel de notre part
Chèques vacances acceptés et paiement par carte bancaire possible

LES ASSURANCES

Nous vous proposons 3 formules d'assurances :

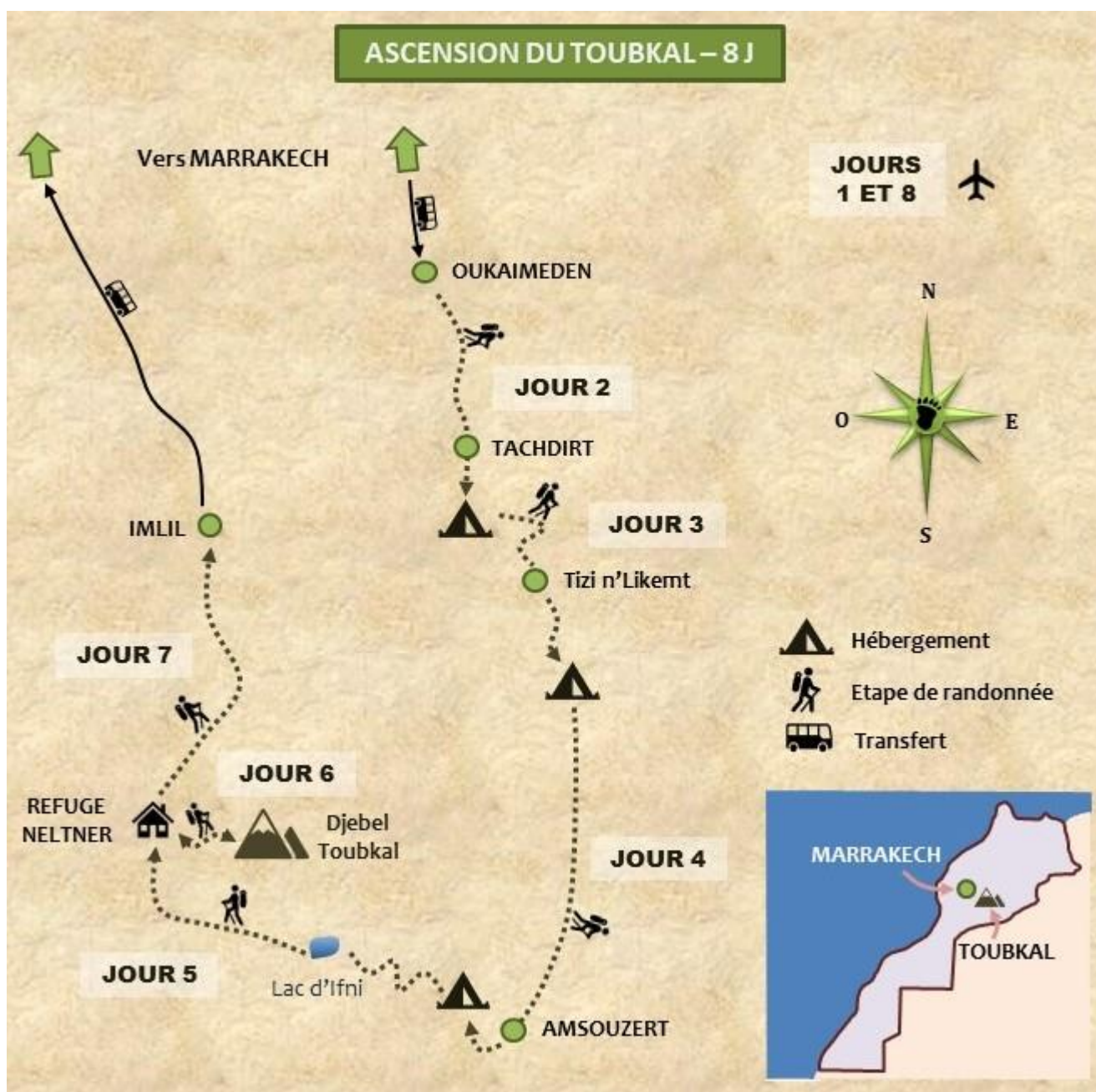
Assurance Annulation + bagages + extension pandémie et épidémie (3,4% du montant du séjour).

Assurance Assistance Rapatriement + RC + pandémie et épidémie (2% du montant du séjour).

Assurance Multirisques : Annulation, Assistance Rapatriement, bagages, Retard transport + interruption séjour + extension pandémie et épidémie : (4,8% du montant du séjour).

Si vous avez votre assurance, il nous faudra une photocopie de votre attestation.

Votre itinéraire



Déroulement du trek

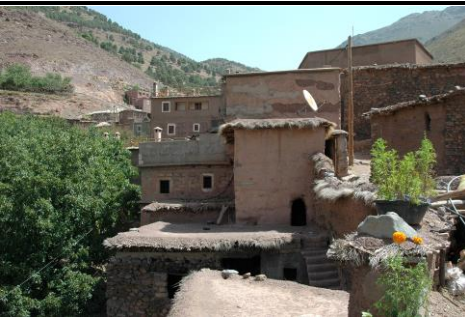
Jour 1 : ARRIVEE A MARRAKECH – ACCUEIL



Quelle que soit l'heure de votre arrivée, de jour comme de nuit, un membre de notre équipe vient vous accueillir à l'aéroport Menara de Marrakech. Transfert en taxi ou minibus jusqu'à l'hôtel situé au cœur de la Medina et installation en chambre double équipée de douche chaude. Si votre heure d'arrivée le permet, sortie libre dans la ville dynastique de Marrakech et ses souks.

*Nuit en Riad ou hôtel ****

Jour 2: MARRAKECH – OUKAIMEDEN – OUSSERTK – VILLAGE DE TACHDIRT



Départ en véhicule pour Oukaïmeden à 2550m, rencontre avec l'équipe des muletiers, chargement de la logistique et début de la randonnée par le col de tizi N'Eddi (2928m). Pique-nique au pied du col, poursuite de la montée, descente vers Tachdirt traversée du village et poursuite et installation du bivouac à proximité des blocs rocheux (2400 m), nuit sous tente (2h route).

4h et 4h30. Dénivelé : + 500 m - : 650 m. Nuit en gîte

Jour 3 : VALLON DE TACHDIRT – TIZI LIKEMT – AZIB LIKEMT



Petite descente afin de suivre le chemin en balcon en rive gauche de la vallée. Montée en lacet vers le tizi n'Likemt. Arrivée au sommet du col (3500 m), vue panoramique sur la plaine de Haouz au nord-ouest et au sud sur la crête du majestueux djebel Taroukht. Descente vers les azibs n'Likemt à 2500m, bergeries très isolées et animées durant toute la période estivale, installation du bivouac (2500 m).

6h30 et 7h. Dénivelé : + 1300 m - 1100 m. Nuit en gîte

Jour 4 : AZIB LIKEMT – ASSIF N'TINZART – COL D'OURAI – AMSOUZERT – LAC D'IFNI



Poursuite le long du vallon rocheux de l'assif Tinzart, Ambiance haute montagne, passage du col aride de Tizi n'Ouraï (3109 m). Longue descente jusqu'au village Amsouzert (1800 m), l'un des plus grands villages de la vallée de Tifnout. Montée douce de village en village jusqu'à Imhilen le dernier Hameau de la vallée, installation du bivouac sous les noyers à 2100 m.

8h et 8h30. Dénivelé : + 950 m - 1300 m. Nuit en gîte

Jour 5 : IMHILEN – LAC D'IFNI – TIZI OUANOUMS – REFUGE NELTNER



Tôt le matin, monté par un joli chemin en lacet qui permet de traverser de la morène du Lac d'Ifni, Longue montée par un sentier muletier d'altitude, escarpé par endroits, réaménagé chaque année après les fontes des neiges. Dans un cadre magnifique de haute montagne, passage au col de tizi Ouanoums (3650 m), courte descente et bivouac à proximité du refuge Neltner (3105 m).

6h30 et 7h. Dénivelé + 1550 m - 600 m. Nuit en refuge

Jour 6 : CAMP DE BASE DE REFUGE DE NELTNER – SOMMET DU TOUBKAL – CAMP DE BASE NELTNER



Tôt le matin l'ascension du plus haut sommet d'Afrique du Nord se fait sans difficulté, par la voie classique, un sentier en lacet progressant en paliers successifs vers le point géodésique (4167m), vue très large sur l'Anti Atlas, les massifs pré-sahariens et la plaine de Marrakech. Descente par la même voie et retour au même bivouac à Neltner.

5h30 et 6h. Dénivelé + 1060 m - 1060 m. Nuit en refuge

Jour 7 : NELTNER – CHAMHAROUCHE – IMLIL – MARRAKECH



Dernière matinée de randonnée, chemin bien tracé via le sanctuaire de sidi Chamharouch poursuite le long de l'assif N'Aït Mizane, pour atteindre la cuvette d'Aremd puis Imlil, dernier déjeuner sous les noyers centenaires. Après-midi, transfert retour à Marrakech en minibus par les gorges de Moulay Brahim. Installation en Riad Omar. Temps libre pour découvrir la médina. Dîner libre.

4h et 4h30. Dénivelé - : 1400 m. Transfert : Minibus, 1h30. Nuit en Riad ou hôtel ***.

Jour 8 : MARRAKECH – FRANCE



Selon les horaires de vol, transfert à l'aéroport, retour en France.






Important : nous pouvons être amenés à modifier quelque peu l'itinéraire indiqué en cas de force majeure en fonction de la météo, de la date, du nombre et/ou du niveau des participants.

Info trek

NIVEAU : 5 CHAUSSURES

Pour **bons marcheurs** pratiquant déjà la randonnée, étapes de 5h à 6h en moyenne (excepté les étapes d'ascension de sommets où les durées seront plus longues environ 8h de marche) sur des sentiers millénaires. Très beau paysage de montagne, avec ses aiguilles, ses vallées, des villages, des cultures et des gorges...

Les dénivelées positives et négatives ont été calculées avec des cartes relativement peu précises, donc il y aura sûrement quelques approximations...

	Niveau	Dénivelé	Temps de marche
	1	Jusqu'à 400 m	4 à 5h
	2	300 à 600 m	3 à 5h
	3	600 à 800 m	5 à 6h
	4	700 à 1200 m	5 à 7h
	5	1000 m et +	7h et +

PORTAGE :

Pas de portage, uniquement les affaires de la journée.

Votre sac de voyage suivra sur le dos des mules, vous le retrouverez le soir au bivouac.

SAC DE PROTECTION :

Nous avons des sacs de protection (solides et étanches) pour vos sacs de voyage, qui seront transportés par les animaux de bât, mules ou dromadaires.

Nous mettons 2 sacs de voyage dans ce grand sac de protection.

Cela permet de protéger un maximum votre sac de voyage et ainsi vos affaires !

GROUPE :

De 2 personnes minimum à 12 personnes maximum.

Pour tous nos voyages au Maroc, nous assurons les départs à partir de 2 personnes, sans supplément !

ENCADREMENT :

Par un accompagnateur marocain diplômé francophone assisté d'un cuisinier et d'une équipe de muletiers.

POURBOIRES :

Il est de coutume de laisser un pourboire à votre équipe locale, à la fin du trek. En fonction de votre satisfaction, le montant du pourboire peut aller de **15€** (minimum) à **30€** par personne !

Ensuite, vous rassemblez toutes les sommes dans différentes enveloppes, que vous remettrez au guide, au cuisinier, au muletier et au chauffeur.

HEBERGEMENT ET RESTAURATION :

- 2 nuits en en Riad ou hôtel *** sur Marrakech en demi-pension, en chambre double ou triple avec salle de bains. Les repas du soir seront pris directement au restaurant de l'hôtel.

Dans les hôtels et restaurants marocains, l'eau consommée au cours des repas est payante

- 4 nuits en gîte, confortable, dans les villages.

- 1 nuit refuge confortable avec douches chaudes, dans des petits dortoirs spacieux de 4 à 6 personnes avec lits ou matelas confortables posés sur des tapis.

Le bivouac est interdit dans la vallée du Toubkal.

REPAS :

Pension complète pendant toute la durée du trek, petit déjeuner, déjeuner et repas du soir.

Pendant les transferts, les repas sont pris dans un restaurant.

• Le petit déjeuner : café, thé, chocolat, beurre, confiture, pain, céréales, etc...

• Le repas du midi : une salade composée à base de légumes frais du pays, préparé par votre cuisinier

• Le repas du soir : une soupe, un plat principal typique (tajine, couscous, riz...) un dessert, thé

• Vivres de courses : pendant la randonnée, des pauses pour grignoter quelques amandes, figues, dattes, etc...

Les repas sur Marrakech restent à votre charge.

MATERIEL FOURNI par notre agence :

Nous avons fait le choix de travailler en collaboration avec une agence à taille humaine, sérieuse, compétente, et impliquée. En effet, nous emmenons parfois du matériel de France à notre équipe, et ensuite, ce matériel est archivé, stocké, vérifié, réparé, avant d'être envoyé sur le terrain avec nos groupes.

Vous aurez donc 1 tente igloo 2 places, un matelas en mousse avec sa housse propre, une tente Mess, pour la salle à manger, une tente berbère pour la cuisine.

SANTE :

Aucun certificat de vaccination n'est exigé pour les voyageurs venant d'Europe. Nous recommandons cependant d'être à jour de ses vaccinations, notamment pour le tétanos.

Le Maroc est un pays sain, toutefois, respectez quelques précautions notamment dans le Sud.

Evitez de boire l'eau des oueds, des vendeurs ambulants. Désaltérez-vous avec d'excellentes eaux de sources telles que : Sidi Harazem, Sidi Ali, ...

TRANSFERT :

En minibus ou en 4X4 privés pour tous les transferts, avec le groupe.

Nos prestataires locaux sont tous déclarés, leurs véhicules sont assurés, homologués, et agréés par le Ministère du Tourisme.

SOUVENIRS :

Beaucoup de souvenirs dans les souks à Marrakech, artisanat, poterie, bijoux, vêtements.

AERIEN :

Vol charter au départ des principales villes. Nous recherchons vos places auprès des compagnies comme Transavia, Easy Jet, Air Méditerranée ... et la Royal Air Maroc.

CONVOCATION :

Elle vous sera envoyée quelques jours avant votre départ en mentionnant les horaires de départ et de retour.

DOUANE : Vous pouvez apporter temporairement au Maroc, sans formalités, la plupart de vos affaires personnelles correspondant à une activité touristique normale.

Dans le doute vous pouvez vous renseigner auprès de l'Ambassade du Maroc à Paris au N° suivant : 01 56 56 72 00 de 9 à 14 h.

Néanmoins il existe des réglementations concernant : **l'alcool : 1 bouteille de vin et 1 bouteille d'alcool ou 2 bouteilles de vin par adulte et le tabac (200 cigarettes ou 50 cigares ou encore 250 g de tabac par adulte).**

FORMALITES :

N'oubliez pas votre Passeport et vérifier sa validité. **Le Passeport reste obligatoire.**

Nécessaire et Indispensable

LISTE DU MATERIEL :

- un sac à dos de 35 à 45 litres pour les affaires de la journée
- une bonne paire de chaussure à tige haute (pour un bon maintien des chevilles)
- un bon sac de couchage pour la nuit – 10 °
- des chaussettes
- des tee-shirts
- des **vêtements amples** pour la journée style **grande chemise à grande manches** afin de marcher tranquillement et être protégé du soleil. **Eviter les tee-shirts courts** car risque **de coups de soleil**.
- pantalon en toile
- fourrure ou un gros pull
- une veste de type Gore-Tex (imperméable et respirante)
- chaussure légères de détente pour le soir à l'étape
- protection contre le soleil (crème solaire, stick pour lèvres)
- un short
- sous-vêtements de rechange
- une gourde (au minimum 1,5 litre)
- une lampe frontale

- **une petite pharmacie personnelle** : élastoplast, double peau, pansements divers, anti-diarrhéique (Immodium ou autre), antalgique (Doliprane ou autre), antibiotique à large spectre, médicament pour la gorge (lysopaine par exemple), pince à épiler, une paire de ciseaux, **une boîte de Micropur ou Hydroclonazone** afin de traiter l'eau prise dans les sources et les fontaines...
- votre appareil photo
- vos papiers

- et un sac de voyage souple qui va suivre sur le dos des mules.

Le Maroc en bref

RENSEIGNEMENTS DIVERS :

Superficie : 712 000 km²

Capitale : Rabat

Régime : Monarchie constitutionnelle

Population : 28 millions d'habitants

Religion : musulmane

Langue : arabe classique, berbère, espagnol français parlé couramment

Monnaie : le dirham. Il est interdit d'importer ou d'exporter des dirhams. 1 Euro=11 Dh env.

Devises à emporter : des Euros, qui seront changés sur place en arrivant.

Décalage horaire : - 1 heure en hiver

- 2 heures en été (par rapport à la France)

CLIMAT :

Le climat du Maroc est très différent selon les régions : méditerranéen au Nord, atlantique à l'Ouest et saharien au Sud. Seules les régions du littoral sont tempérées.

On a raison de dire que le Maroc est un pays froid où le soleil est chaud. En hiver, le climat des régions montagneuses du sud est souvent froid et humide (neige abondante sur l'Atlas).. En été, un lainage vous sera indispensable en altitude (le Maroc est un pays de montagnes) ainsi que dans le Sud, où les nuits peuvent être fraîches, et sur la côte Atlantique, pour vous protéger du vent. Les écarts de température, dans une même journée, sont parfois considérables.

La moyenne annuelle d'ensoleillement est quand même de plus de 8h par jour à Marrakech. Et la température est supérieure à 17°C. Mais attention, elle peut grimper allègrement jusqu'à 36°C (à l'ombre bien sûr) en Juillet et Août. Le Sirocco souffle parfois, ainsi que le chergui, un vent d'est sec et chaud qui fait monter encore un peu plus le mercure.

A Essaouira, la température est plus clémente, oscillant tout au long de l'année entre 18° et 22°C, avec en prime, des alizés bienfaiteurs.

SAVOIR VIVRE :

Respecter les coutumes locales dans un pays accueillant, c'est faire preuve d'une grande courtoisie envers ce magnifique pays.

Quelques règles de bonne conduite à connaître :

- L'accès des mosquées et des lieux saints est interdit au non-musulmans.
- Evitez les tenues provocantes
- Acceptez le thé à la menthe, geste d'hospitalité
- Si vous êtes invité à partager un repas familial, vous vous laverez les mains.
- Mangez avec la main droite, goûtez à tout, mais vous n'êtes pas obligés de tout finir...
- Evitez de boire, de manger, et de fumer en public dans la journée pendant la période du Ramadan.
- Avant de photographier une personne, n'oubliez pas de lui demander son autorisation.

Petit Glossaire Berbère

Voici une courte liste de mots berbères (ou/et arabes) dont l'orthographe est librement adapté ! A vous de parfaire vos talents berbérophones (ce n'est pas un instrument de musique !) sur place !

Salam Aleikoum = Bonjour

Choukrane = merci

Blajmil = de rien

O'o (se dit Orro) = Non

Inschallah : si dieu le veut, s'emploie dès qu'il y a une notion d'avenir dans la phrase.

Wakha = D'accord ou oui (se prononce Warra)

Izla ba s? 'Zla bas. = Ça va ? Ça va.

Bislamah = au revoir

Alaska ! = A demain ! (Toujours suivi de *Inschallah*)

Tim'n Siwine = Bonne nuit

Bismillah = Louange à Dieu !

Bezef = très, beaucoup

Chouia = un peu

Ichoua bezef = Très bien, très bon

Walou = rien

Aiwa = Allez ! en berbère cette fois

Aiwa tawada = Allez, en marche !

Kim'm = Assieds-toi !

Amz = Tiens !

Azibs = bergeries

Aït = de la famille de, appartenance à une tribu.

Bab = Porte

Tizi = Col

Djebel = Montagne

Ighil = Crête

Azll = courir

Svinje = beignet

Lems'min = crêpe

Irk'bi = chèvre

Anogoud = mouton

Siksou = couscous

Tafukt = soleil

Mise en bouche

LES SPECIALITES :

Pour déguster de véritables spécialités marocaines, il faut être invité dans une famille ou se rendre dans une table d'hôte comme celle que vous nous conseillons à Marrakech. Vous verrez alors toute la différence. Il faut savoir aussi que les recettes de cuisine marocaine demandent une longue préparation. Les plats doivent donc être commandés longtemps à l'avance.

Les salades :

La salade mechouia, réalisée à base de tomates et de poivrons cuits.

Une variété de salades d'olives (meslalla), de fenouil, de carottes râpées sucrées et parfumées à la fleur d'oranger de feggous (des petits concombres longs et fins).

Salades cuites :

La salade mechouia, réalisée à base de tomates et de poivrons cuits, salades d'aubergines, de betteraves parfumées à la cannelle et au cumin, de mauve (bekkoula), une plante printanière assez proche des épinards, de patates douces, de fèves fraîches, de petits pois ou de courgettes.

Tout cela évidemment parfumé avec (safran, cannelle, cumin, fleur d'oranger, ail pilé, jus de citron, persil haché) qui en relève le goût. Un petit plus le kamoun qui donne une saveur particulière (plante aromatique proche de notre cumin).

Le tajine :

Le plat le plus répandu !

Il est servi dans un récipient rond recouvert d'un couvercle pointu (on y fait cuire, tenir au chaud et servir les touajen, (ragoûts à la fois épicés et sucrés). La liste de ces touajen est exhaustive ! Les tajines le plus souvent proposés dans les restaurants sont ceux aux pruneaux ou aux amandes, ceux de poulet au citron et de légumes. Ne manquez pas d'essayer le tajine aux coings et au miel lorsque c'est la saison.

Normalement le tajine comme le couscous doit se préparer à la demande donc commander à l'avance

Le couscous :

Plat national par excellence ! Peu de couscous se ressemblent, chaque famille ayant sa recette.

La semoule accompagne des préparations de légumes : fèves courgettes, navets... agrémentées de raisins secs, de pois chiches. N'hésitez pas si l'occasion se présente, de goûter le couscous à l'orge beaucoup plus facile à digérer.

Les brochettes grillées :

Sur les braises elles offrent l'avantage de constituer un repas rapide et bon marché. Elles se mangent avec du pain. La viande n'est pas toujours de première qualité, attention à l'hépatite A sévissant au Maroc. Il est conseillé de ne pas consommer la viande saignante.

Les soupes :

La plus célèbre est la harira, lors du mois du ramadan elle se mange accompagnée de dattes ou de pâtisseries au miel et sert à rompre le jeûne. C'est une soupe de légumes secs parfumée, assez épaisse contenant parfois des petits morceaux de viande.

La bissahra agrmente aussi les repas marocains. Il s'agit d'une soupe populaire très épaisse à base de fèves concassées, d'huile et d'épices. Plat du pauvre elle n'apparaît jamais dans les menus touristiques.

Les briouats :

Ce sont de petits beignets constitués de feuilles de pâte de pastilla et farcis de viande hachée, de cervelle, de saucisses, de poisson, d'amandes, etc. Frits et dorés à souhait.

La pastilla :

C'est un plat exceptionnel ; grand gâteau de pâte feuilletée aux amandes, fourré de hachis de pigeon (de poulet ou de poisson) et saupoudré légèrement de sucre et de cannelle. Ce plat n'est servi que dans certains restaurants et lors des grandes occasions.

Le méchoui :

Est un plat de fête. C'est un agneau entier rôti à la broche et cuit au feu de bois. Délicieux ! On le sert à l'occasion des moussems.

Le poisson est excellent, les côtes atlantiques et méditerranéennes étant riches en quantité et en variété. On y trouve aussi de succulents fruits de mer et des oursins.

Les escargots sont aussi appréciés par les Marocains. On les mange sur le pouce auprès de marchands ambulants dans les rues de Marrakech avec une sauce au cumin, ou de manière plus raffinée au menu de certains restaurants. C'est appétissant et bon pour l'estomac.

Le pain : Il est presque toujours rond et se rompt à la main. Encore fait à la maison dans bien des cas et cuit au four du boulanger, il se conserve dans des thickas à l'abri de la poussière, pendant plusieurs jours. Les amateurs du vrai pain à l'ancienne se régaleront. Un détail souvent ignoré : ne jetez pas votre pain que vous ne mangerez pas. Le pain est symbole religieux.

Les pâtisseries : Les plus connues sont kaab el ghzal ou cornes de gazelle, ne sont pas les meilleures. Essayer les briouats au miel et aux amandes, les griouch, le houala rhifa (gâteau en forme de cône servi à l'occasion d'un mariage, d'une naissance ou d'une circoncision), les ghoriba aux amandes ou aux graines de sésame, les bechkito (des petits -beurre croustillants), les mhanchna (sorte de serpents lovés et recouverts de cannelle en poudre), les shebbakia (rubans de pâtes frits avec du miel et des graines de sésame grillées). Nous vous conseillons la bastella ou pastilla au lait, dite ktéfa. Ce dessert succulent est fait de feuilles d'ouarka parfumées à la fleur d'oranger, superposées les unes sur les autres avec des amandes pilées, sur lesquelles on verse avant de servir un peu de lait refroidi. Il existe aussi une version à la crème pâtissière. Impossible de résister à ce dessert qui n'est servi que dans les familles ou les tables d'hôte.

En vous souhaitant un agréable trek au Maroc, pour gravir le plus haut sommet de l'Atlas ...

Si nous n'avons pas entièrement répondu à toutes vos questions sur ce voyage :

- Appelez nous au : 05 61 97 66 04
- Un e-mail à : info@surleshauteurs.com
- Ou bien un courrier à :

SUR LES HAUTEURS

RANDONNÉES ET VOYAGES À PIED
v o t r e t r e k c o m m e n c e i c i . . .

23, Rue Gambetta
31390 CARBONNE
TEL : 05 61 97 66 04
www.surleshauteurs.com
info@surleshauteurs.com

Agence de voyage N° IM031170004
SARL Sur Les Hauteurs au capital de 15 000€
R.C.P : MMA entreprise, MMA BP27 69921 OULLINS
Garantie financière : Groupama caution
Code APE : 9329 Z SIRET : 828 692 442 000 19
TVA intracommunautaire : FR27828692442