

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 . . .

LA BELLE VALLÉE DU DRAA, UNE IMMERSION TOTALE DANS LE DESERT MAROCAIN

Randonnées accompagnées, en itinérance, sans portage

Séjour 8 jours, 7 nuits et 4,5 jours de marche

En Hôtel ou Riad et en Bivouac (tente 2 places) au cœur des grandes dunes, avec notre équipe de chameliers, cuisinier et guide

				Saison						Départ garanti 
Facile à Moyen	Hôtel / 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	



Un itinéraire à la découverte du désert marocain et de la vie des habitants de la vallée du Drâa. Au rythme de chacun, entre oasis et dunes de sable blanc, vous évoluerez dans ce décor lunaire pour une véritable randonnée chamelière.

Une vie locale très intense dans cette région aux portes du désert où nomades et caravanes de chameaux se côtoient en continuant de perpétuer leurs traditions. Alors, il ne manque plus que vous pour faire partie du voyage et savourer de succulents couscous au cœur de cet immense désert.

Un trek à vivre absolument.

NOS POINTS FORTS

- Découverte de villages et de vallées « hors du temps »
- Nuit sous tentes traditionnelles berbères au pied des dunes et découverte des oasis de Oulad Driss, Tiraf et Tagounit.
- Une première approche du désert marocain

DATES & TARIFS : Du samedi au samedi

DATES	Tarif Paris	Tarif Province	Tarif sans aérien
11/10 au 18/10/2025	1335 €	1435 €	
18/10 au 25/10/2025	1495 €	1595 €	
25/10 au 01/11/2025	1355 €	1455 €	
08/11 au 15/11/2025	1295 €	1395 €	790 €
22/11 au 29/11/2025	1345 €	1445 €	
06/12 au 13/12/2025	1375 €	1475 €	
10/01 au 17/01/2026	1225 €	1325 €	
17/01 au 24/01/2026	1225 €	1325 €	
28/02 au 07/03/2026	1225 €	1325 €	790 €
07/03 au 14/03/2026	1225 €	1325 €	
14/03 au 21/03/2026	1195 €	1295 €	
21/03 au 28/03/2026	1195 €	1295 €	
28/03 au 04/04/2026	1275 €	1375 €	
04/04 au 11/04/2026	1275 €	1375 €	790 €
11/04 au 18/04/2026	1275 €	1375 €	

SINGLE en hôtel : 45 € (sous toute réserve de disponibilité)

Tente individuelle : + 80 €

Chameau de selle : 150 €

Transfert aéroport - hôtel : 20 € par trajet par personne (si aérien pris de votre côté)

LE TARIF COMPREND

- le vol international sur Marrakech / Ouarzazate
Aller et Retour, en option
- Les transferts prévus sur le programme
- les taxes d'aéroport,
- le matériel collectif de cuisine,
- tente Igloo pour deux personnes,
- 1 tente berbère, 1 tente cuisine,
- un matelas par personne, avec des housses propres,
- hébergement base chambre de 2 ou 3 personnes à l'hôtel.
- la pension complète sur le séjour excepté les repas à Marrakech ou Ouarzazate,
- l'encadrement par une équipe locale : guide local francophone, chameliers, cuisinier,

LE TARIF NE COMPREND PAS

- les boissons,
- les repas à Marrakech,
- les pourboires d'usage,
- l'eau minérale durant le trek (2l/pers/jour)
- les assurances.

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

A l'inscription : Acompte de 50 % 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 : VOTRE ARRIVÉE À OUARZAZATE OU MARRAKECH



Vol pour Ouarzazate (selon disponibilités aériennes) ou Marrakech

Accueil à l'aéroport de Ouarzazate (ou Marrakech) par notre équipe, transfert et installation à l'hôtel.

Transfert : 4x4 ou minibus

Hébergement : Hôtel.

Jour 2 : OUARZAZATE - VILLAGE D'IMI TAQQAT



Transfert en véhicule le long de la vallée du Draa, en longeant les immenses palmeraies de Skoura. Pour un départ de Marrakech, départ tôt le matin afin de rejoindre Ouarzazate. Par Zagora, poursuite de la route et arrivée à Imi n'Taqqat. Premier contact avec le désert.

Transfert : 4h depuis Ouarzazate, 7h de Marrakech.

Temps de marche : 2h

Hébergement : Bivouac.

Jour 3 : IMI TAQQAT - BOUGAYOIR



Chargement des dromadaires. Départ dans les petites dunes de Lalla Kebira... rencontre avec la population locale... puis traversée de l'immense oasis de Beni Ali et découverte des jardins de henné, légumes et dattes. Arrivée en fin d'après-midi dans les dunes et oasis de Bougayoir. Paysages fantastiques où se mêlent les sables colorés des petites dunes parsemées de palmiers.

Temps de marche : 5h

Hébergement : Bivouac

Jour 4 : BOUGAYOIR - DUNES DE TIRAF



La caravane s'enfonce, au rythme des dromadaires, dans le dédale des dunes et traverse les grandes oasis de Tagounit. Arrivée sur le village de Zaouiat puis découverte des grandes dunes non loin de l'oasis de Tiraf. Installation du bivouac proche d'un campement nomade de la tribu des Aït Atta.

Temps de marche : 5h30

Hébergement : Bivouac.

Jour 5 : TIRAF - DUNE DE RGABI - OULAD DRISS



Franchissement de la petite chaîne des montagnes du djebel Bani qui offre une vue imprenable sur les immensités désertiques, puis traversée des dunes de Rgabi.

Installation du bivouac sous les tamaris des dunes d'Oulad Driss.

Temps de marche : 6h.

Hébergement : Bivouac.

Jour 6 : OULAD DRISS - MHAMID



Traversée des dunes de l'erg de Mhamid. Superbe journée qui nous fait découvrir les splendeurs du décor où les couleurs des sables flirtent avec les jaunes, les oranges et les roses, agrémentés par le vert des palmiers et des tamaris... un véritable régal pour les yeux !

Temps de marche : 5h.

Hébergement : Bivouac.

Jour 7 : MHAMID - OUARZAZATE (OU MARRAKECH)



Transfert après le petit déjeuner en direction de Ouarzazate, déjeuner en route dans un restaurant. Arrivée sur Ouarzazate en début d'après-midi, (ou sur Marrakech en fin d'après-midi) ; reste de l'après-midi libre. Possibilité de visiter la ville ou tout simplement se reposer à l'hôtel.

Transfert : 4h30 pour Ouarzazate, 7h30 pour Marrakech.

Hébergement : Hôtel.

Jour 8 : VOL POUR LA FRANCE



Selon les horaires de vol, transfert à l'aéroport en mini bus ou 4x4 (10 minutes),

Retour en France.

Note : 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.

Informations sur le trek

NIVEAU : FACILE A MOYEN

Pour marcheurs moyens pratiquant déjà la randonnée, **étapes de 2h minimum à 6h**, sur sentier de sable dur, sans difficulté technique entre oasis et villages. Très beau paysage de contraste entre dunes, oasis et villages perdus.

	NIVEAU	Dénivelé	Temps de marche
	FACILE	300 à 500 m	4 à 5h
	MOYEN	500 à 800 m	5 à 6h
	MODERE	800 à 1200 m	6 à 6h30
	SOUTENU	1200 à 2000 m	6h30 à 8h

PORTAGE :

Pas de portage, uniquement les affaires de la journée.

Votre sac de voyage suivra sur le dos des dromadaires, 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 guide accompagnateur marocain diplômé francophone assisté d'un cuisinier et d'une équipe de muletiers et chameliers.

Votre guide a été diplômé par la seule école des guides à Tabant, dans le massif du M'Goun.

Vous êtes nombreux à demander à votre guide, lors de votre retour sur Marrakech, de vous accompagner dans les souks ou monuments, que vous souhaitez visiter. Sachez qu'il n'a pas le droit tout simplement. Il existe des guides culturels pour les visites.

Nous pouvons vous aider à réserver des visites guidées avec des guides francophones si vous le souhaitez dans le cadre d'un groupe par exemple...

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 :

- 4 nuits en bivouac avec tables, chaises et tente toilettes, une tente pour les repas du soir et une tente cuisine la préparation des repas. Nuits sous tente biplace avec matelas mousse à votre disposition.
- 1 nuit en nuit en campement aménagé sous tentes traditionnelles nomades (kaïmas) avec douche et toilettes. Installé par notre équipe dans un lieu calme et sauvage. La tente biplace mise à votre disposition ou à la belle étoile près du feu à votre convenance.

**Possibilité de réserver une tente individuelle*

- 2 nuits en hôtel sur Ouarzazate ou en Riad sur Marrakech. (Option Single possible).

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 ou Ouarzazate restent à votre charge.

Les repas du soir à Marrakech ou à Ouarzazate sont libres mais l'hôtel propose de bons menus à de bons tarifs.

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.

Etre à jour de ses vaccinations.

Cependant les rappels du tétanos et de la typhoïde sont néanmoins conseillés.

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, ...

EAU :

Vous aurez la possibilité de faire le plein votre gourde tous les matins, en quittant le campement. Il faudra ensuite, traiter cette eau avec des pastilles d'Hydroclonazone ou de Micropur.

Vous pouvez aussi acheter des bouteilles d'eau minérale dans les villages, les hébergements, dans les grandes villes comme Marrakech.

Pour limiter la prolifération de déchets plastiques qui pullulent partout, nous vous demanderons de garder vos bouteilles d'eau vides dans votre bagage pour les jeter, ensuite dans une poubelle, une fois sur Marrakech.

THE A LA MENTHE

Vous pourrez déguster le thé à la menthe, le matin dès le petit déjeuner, puis à midi, et enfin à la fin de l'étape, avec un gâteau sec et le dernier après le repas du soir.

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.

SOUVENIR :

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

FORMALITE :

N'oubliez pas votre passeport et vérifier sa validité.

IMPORTANT : Passeport obligatoire pour entrer au Maroc.

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).

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.

Remise des billets à l'aéroport sur présentation de votre convocation.

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-musulman.
- 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 obligé de tout finir...
- Evitez de boire, de manger, et de fumer en public dans la journée pendant la période du Ramadam.
- Avant de photographier une personne, n'oubliez pas de lui demander son autorisation.

Nécessaire & Indispensable

LISTE DU MATÉRIEL :

- un sac à dos de 35 à 45 litres pour les affaires de la journée
- une bonne paire de chaussures à tige haute (pour un bon maintien des chevilles)
- un sac de couchage pour des nuits fraîches, donc prévoir un duvet confort pour des températures négatives aux alentours de 0° à - 5°C.
- des chaussettes
- sous-vêtements de rechange
- des tee-shirts
- des **vêtements amples** pour la journée style **grande chemise à grande manches** afin de marcher tranquillement et être protégé du soleil. **Éviter les tee-shirts courts** car risque de coups de soleil.
- pantalon en toile, un short
- polaire ou équivalent
- une veste de type Gore-Tex (imperméable et respirante)
- chaussures légères de détente pour le soir à l'étape
- protection contre le soleil (crème solaire, stick pour lèvres)
- un short
- 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 qui va suivre sur le dos des mules.

Petits conseils et astuces : vos affaires de rechange, classez-les et ranger-les dans des poches plastiques afin de mieux les protéger de la poussière ou autre durant votre séjour.

Notes sur le pays

CLIMAT :

Itinéraire à conseiller de préférence en automne, hiver et début du printemps (**Mars, Avril**) car ensuite il fait très chaud.

En général :

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.

Superficie : 712 000 km²

Capitale : Rabat

Régime : Monarchie constitutionnelle

Population : 35 millions d'habitants

Religion : musulmane

Langue : arabe classique, berbère, espagnol français parlé couramment

Monnaie : le dirham. Attention, il est interdit d'importer ou d'exporter des dirhams.

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)

LE PETIT DEJEUNER :

Les petits déjeuners sont pris dehors, sur des tapis, en plein air, à base de café, thé, chocolat en poudre, lait, jus d'orange, pain, beurre, confiture, vache qui rit, sucre...

REPAS DU MIDI :

Pour la pause de midi, ce sera toujours sur des sites ombragés. Ils sont préparés par le cuisinier aidé parfois du guide. Ils sont constitués d'une salade composée avec différentes crudités et légumes cuits et d'un dessert.

VIVRES DE COURSE :

Des vivres de courses vous seront proposées pendant la journée, le matin et l'après-midi, avec dattes, amandes, cacahuètes, figues sèches, biscuits...

REPAS DU SOIR :

Ce sont de merveilleux moments de partage, avec le groupe et l'équipe locale. Ces repas sont préparés par le cuisinier, qui vous fera déguster les meilleurs plats locaux : couscous, tajine....

LES SPÉCIALITÉS :

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 (bekkoul), 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 mhanncha (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,
dans la belle vallée pré saharienne du Drâa...**

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 :



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