



KASBAH D'IF

en fête

Festive Season



Shahaba bikoun !

Lorsque la saison des fêtes approche, le désert d'Agafay s'habille d'une lumière unique.

Entre collines ocre et ciel infini, la Kasbah devient un refuge chaleureux où l'on célèbre la douceur du temps. Autour du feu, entre un thé à la menthe et une mélodie d'Oud, les soirées se prolongent sous les étoiles. C'est un moment suspendu, un retour à l'essentiel, une invitation à partager la beauté du désert et la magie des fêtes.

Nous vous invitons à vivre la saison festive autrement – dans la sérénité, la convivialité et le silence du désert.

Partageons cette expérience.

L'ÉQUIPE KASBAH D'IF

As the festive season approaches, the Agafay Desert glows with a soft, golden light. Amidst rolling hills and endless horizons, the Kasbah becomes a warm refuge where time slows down and moments are savored. Around the fire, between a cup of mint tea and the sound of an Oud, evenings unfold beneath a sky full of stars. It's a time to reconnect, to celebrate simplicity, and to embrace the spirit of the desert. We invite you to experience the festive season differently – in serenity, connection, the spirit in the silent desert.

Let's share the experience..

KASBAH D'IF TEAM

24/12/2025

L'esprit du désert s'éveille

Accueil des hôtes : Commencez votre expérience avec un thé à la menthe parfumé, accompagné de dattes fraîches, au son envoûtant des musiciens Gnawa

Installation en chambre : Découvrez votre chambre décorée avec soin, mêlant artisanat local et touches berbères, pour une ambiance chaleureuse et raffinée.

Tea-time au coucher du soleil : Savourez un tea-time élégant autour du feu, tout en admirant le ciel s'embraser aux couleurs du désert.

Dîner festif du Réveillon de Noël: Sous les étoiles, laissez vous emporter par la musique Gnaoua et la chaleur du Feu du Désert, pour célébrer Noël dans une ambiance magique et intime.

Desert spirit awakens

Guest Arrival: Begin your experience with fragrant mint tea and fresh dates, accompanied by the captivating rhythms of Gnawa musicians.

Room Check-in: Discover your room, thoughtfully decorated with local artisanat and Berber touches, creating a warm and refined atmosphere.

Sunset Tea-Time: Enjoy an elegant tea-time around the braziers, as the desert sky glows with the colors of sunset

Christmas Eve Gala Dinner: Under the stars, let yourself be carried away by Gnaoua rhythms and the warmth of the Desert Fire, celebrating Christmas in a magical and intimate atmosphere.



NOËL

*sous les étoiles
du désert d'Agafay*

CHRISTMAS

*under the stars of
Agafay's desert*

25/12



Petit-déjeuner gourmet

Sous la lumière douce du soleil levant, savourez un petit-déjeuner raffiné et réconfortant, au cœur de la Kasbah.

Atelier poterie et tissage

Initiez-vous aux gestes ancestraux des artisans locaux, entre argile et fibres berbères, pour un moment créatif et authentique.

Déjeuner au Pavillon d'été

Dégustez des saveurs locales dans un cadre ouvert, avec le désert en toile de fond.

Cérémonie du thé avec notre Tea-Man

Apprenez l'art du thé marocain, entre gestes précis et parfum des herbes.

Soirée autour du Feu du Désert

Prolongez la soirée autour du Feu du Désert animée par de la musique traditionnelle dont l'Oud et au Qanoun, pour un moment immersif et chaleureux sous les étoiles.

Dîner à la carte au Restaurant Al-Massaa

Un dîner à la carte signé par notre Chef, accompagné d'accords boissons raffinés imaginés par notre barman.

Gourmet Breakfast

Bask in the soft morning light and enjoy a refined, comforting breakfast in the heart of the Agafay Desert.

Pottery & Traditional Weaving Workshop

Discover the ancestral techniques of local artisans, working with clay and Berber fibers, for a creative and authentic experience.

Lunch at Pavillon d'été

Savor local flavors in an open setting, with the desert as your backdrop.

Tea Ceremony with our Tea-Man

Learn the art of Moroccan tea, with precise gestures and fragrant herbs.

Desert Fire Evening

Accompanied by traditional Oud and Qanoun music — a warm and immersive experience beneath the stars.

À la carte Dinner at Restaurant Al-Massaa

À la carte dining experience crafted by our Chef, elevated by refined drink pairings imagined by our bartender.



Menu Du Réveillon De Noël

A M U S E - B O U C H E S G O U R M A N D S

BRIOUATES AU FOIE GRAS ET COMPOTÉE DE POMMES CARAMÉLISÉES AU MIEL DE CACTUS
NIDS DE KADAÏF CROUSTILLANTS AUX GAMBAS ET PISTILS DU TALIOUINE
MINI VOL-AU-VENT AU DJAJ BELDI ET CRÈME DE CHAMPIGNONS PARFUMÉE À LA TRUFFE

V O Y A G E E N T R E D E U X E S C A L E S

ENTRÉE FROIDE

TRUITE DE L'ATLAS GRAVLAX, MARINÉE AUX HERBES DU HAUT ATLAS ET SERVIE AVEC SES MILLE TROUS LÉGÈREMENT TIÈDES ET UN FILET D'HUILE D'ARGAN

ENTRÉE CHAUDE

FOIE GRAS D'ALSACE POÊLÉ AU RIESLING, ACCOMPAGNÉ D'UN CHUTNEY DE FIGUES ET DATTES DU SUD MAROCAIN ET D'UN PAIN BRIOCHÉ AUX GRAINES DE NIGELLE

P L A T P R I N C I P A L 1

CHAPON AUX MARRONS, REVISITÉ FAÇON TRIYDE/RFISSA, MIJOTÉ DANS UN BOUILLON AU SAFRAN, OIGNONS CONFITS ET LENTILLES, ACCOMPAGNÉ DE MSEMEN FEUILLETÉ

L E T R O U N O R M A N D

SORBET À LA POMME VERTE INFUSÉ À LA MENTHE FRAÎCHE ET ARROSÉ D'UN SOUPÇON D'EAU-DE-VIE

P L A T P R I N C I P A L 2

SAUMON "JACQUELINE", CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, SERVI SUR UN LIT DE LÉGUMES DU TERROIR PARFUMÉS AU RAS EL HANOUT DOUX ET À L'HUILE D'ARGAN

D E S S E R T D E F Ê T E

LA BÛCHE DE NOËL 'SIGNATURE' BÛCHE DE NOËL À LA FLEUR D'ORANGER ET CHOCOLAT BLANC, CŒUR CROUSTILLANT AUX AMANDES ET ÉCLATS DE PISTACHES
BÛCHE DE NOEL AUX FRUITS FAÇON PAVLOVA

Christmas Eve Dinner

G O U R M E T A P P E T I Z E R S

BRIOUATES WITH FOIE GRAS AND CARAMELIZED APPLE COMPOTE WITH CACTUS HONEY
CRISPY KADAIF NESTS WITH PRAWNS AND TALIOUINE PISTILS
MINI VOL-AU-VENT WITH DJAJ BELDI AND TRUFFLE-FLAVORED MUSHROOM CREAM

A J O U R N E Y I N T W O S T O P S

COLD STARTER

ATLAS TROUT GRAVLAX, MARINATED IN HIGH ATLAS HERBS AND SERVED WITH SLIGHTLY WARM MILLEFEUILLE AND A DRIZZLE OF ARGAN OIL

HOT STARTER

ALSATIAN FOIE GRAS PAN-FRIED IN RIESLING, ACCOMPANIED BY A CHUTNEY OF FIGS AND DATES FROM SOUTHERN MOROCCO AND A BRIOCHE BREAD WITH NIGELLA SEEDS

M A I N C O U R S E 1

CAPON WITH CHESTNUTS, REVISITED TRIYDE/RFISSA STYLE, SIMMERED IN A SAFFRON BROTH WITH CARAMELIZED ONIONS AND LENTILS, ACCOMPANIED BY FLAKY MSEMEN

L E T R O U N O R M A N D

GREEN APPLE SORBET INFUSED WITH FRESH MINT AND DRIZZLED WITH A DASH OF BRANDY.

M A I N C O U R S E 2

"JACQUELINE" SALMON, COOKED AT LOW TEMPERATURE, SERVED ON A BED OF LOCAL VEGETABLES FLAVORED WITH MILD RAS EL HANOUT AND ARGAN OIL.

F E S T I V E D E S S E R T

THE SIGNATURE CHRISTMAS YULE LOG (BÛCHE DE NOËL)
CHRISTMAS LOG WITH ORANGE BLOSSOM AND WHITE CHOCOLATE, CRISPY ALMOND CENTER AND PISTACHIO SLIVERS
PAVLOVA-STYLE FRUIT CHRISTMAS LOG

2400 MAD



26/12/2025

Douce soirée d'hiver

Yoga au lever du soleil (Sur Réservation)

Une séance apaisante face aux montagnes de l'Atlas pour commencer la journée en harmonie.

Ateliers culinaires (Sur Réservation)

Apprenez l'art du pain traditionnel au feu de bois et des recettes authentiques marocaines, guidés par nos cheffes passionnées.

Dégustation sensorielle

Olives confites et huiles d'olive bio locales, symboles du savoir-faire de notre terroir.

Expérience Spa (Sur Réservation)

Laissez-vous envelopper par les rituels de détente de notre Spa Aman Ka.

Soirée acoustique

Clôturez la journée en douceur autour d'un verre au British Berbère Bar, bercés par les mélodies envoûtantes de l'Oud

A gentle winter evening

Sunrise Yoga (Reservation required)

Begin the day in harmony with a peaceful yoga session facing the Atlas Mountains.

Culinary Workshops (Reservation required)

Discover the art of wood-fired traditional bread and authentic Moroccan recipes, guided by our passionate chefs.

Tasting Experience

Marinated olives and organic local olive oils, a tribute to Moroccan craftsmanship.

Spa Experience (Reservation required)

Indulge in the soothing rituals of the Aman Ka Spa.

Acoustic Evening

End the day gently with a drink at the British Berber Bar, lulled by the enchanting melodies of the Oud.





Offrez-vous ou offrez à vos proches un voyage sensoriel inédit, où traditions ancestrales et bien-être contemporain s'unissent pour célébrer la beauté de la nouvelle année.

RITUEL "ROCHE & LUMIÈRE"

DURÉE : 2H30 - 2250 MAD

RITUEL "ÉVEIL MINÉRAL"

DURÉE : 2H00 - 2100MAD

RITUEL "L'ESSENCE DE LA KASBAH"

DURÉE : 2H00 - 1900MAD

RITUEL "L'HEURE DORÉE"

DURÉE : 3H - 3000 MAD

Treat yourself or your loved ones to a unique sensory journey, where ancestral traditions and contemporary well-being come together to celebrate the beauty of the new year.

"ROCK & LIGHT" RITUAL

DURATION: 2.5 HOURS - 2,250 MAD

"MINERAL AWAKENING" RITUAL

DURATION: 2 HOURS - 2,100 MAD

"ESSENCE OF THE KASBAH" RITUAL

DURATION: 2 HOURS - 1,900 MAD

GOLDEN HOUR RITUAL DURATION:

3 HOURS - 3,000 MAD







ACTIVITÉS

Activities



27/12/2025

Balade et Découverte

Petit-déjeuner marocain

Commencez la journée avec des saveurs traditionnelles pour éveiller vos sens.

Balade à dos de dromadaire (Sur Réservation)

Explorez le désert et ses paysages uniques, pour une immersion authentique au rythme des dromadaires.

Déjeuner pique-nique (Sur Réservation)

Savourez un repas en plein cœur du désert, entre dunes et horizon infini, dans l'esprit nomade.

Massage à la Kasbah (Sur Réservation)

De retour à la Kasbah, laissez-vous envelopper par un massage apaisant, pour une détente totale.

Dîner au Pavillon d'été

Vivez une soirée magique autour de la musique spirituelle, dans l'atmosphère intime et raffinée du Pavillon d'Été.

Exploration & Discovery

Moroccan Breakfast

Start the day with traditional flavors to awaken your senses.

Camel Ride (Reservation required)

Explore the desert and its unique landscapes, immersed in the rhythm of the camels.

Picnic Lunch (Reservation required)

Enjoy a meal in the heart of the desert, among the dunes and endless horizons, in true nomadic style

Massage at the Kasbah (Reservation required)

Back at the Kasbah, indulge in a soothing massage for total relaxation.

Dinner at Le Pavillon d'été

Experience a magical evening with spiritual music, in the intimate and refined atmosphere of the Pavilion d'Été.



28/12/2025

L'Appel de l'Aventure

Petit-Déjeuner Énergisant

Petit-déjeuner authentique sous l'aube du désert.

Excursion en buggy (Sur Réservation)

Partez sur les pistes du désert pour une expérience palpitante.

Déjeuner au Pavillon d'été

Détendez-vous autour d'un déjeuner frais et gourmand.

Atelier de calligraphie amazighe

Initiez-vous à l'écriture berbère avec un maître artisan.

Balade en voiture ancienne (sur réservation)

Explorez les environs d'Agafay en voiture d'époque.

Apéritif au coucher du soleil

Profitez d'un moment suspendu au son du Qanoun et de l'Oud.

Dîner thématique "Saveurs du désert"

Une expérience gastronomique signée notre Chef, sublimée par des accords boissons.

The Call of Adventure

Energizing Breakfast

Enjoy the first desert lights with an authentic breakfast.

Buggy Excursion (reservation required)

Ride across desert trails for a thrilling experience.

Lunch at Pavillon d'Été

Relax over a fresh and delicious lunch.

Amazigh Calligraphy Workshop

Learn the ancestral art of Berber writing.

Vintage Car Ride (reservation required)

Explore Agafay's surroundings in a timeless classic car.

Sunset Aperitif

Savor a suspended moment to the sound of the Qanoun and the Oud.

Desert Flavors Dinner

A gourmet experience by our Chef, enhanced with refined pairings.



29/12/2025

L'Art de Vivre Marocain

Atelier Argane & Huiles Naturelles

Découvrez les secrets de la beauté marocaine et créez vos propres soins à l'huile d'Argan avec nos artisans.

Brunch marocain à la Pergola

Savourez un brunch généreux et coloré, inspiré des saveurs traditionnelles, dans une ambiance ensoleillée.

Après-midi détente

Profitez de la sérénité de la Kasbah : spa, piscine chauffée ou moment de calme face au désert au coucher du soleil.

Balade en voiture ancienne (Sur Réservation)

Embarquez pour une escapade vintage dans les environs d'Agafay et admirez le coucher du soleil sur le désert.

Dîner Signature

Une expérience gustative raffinée mêlant inspirations amazighes et épices de Taliouine, orchestrée par notre Chef.

The Moroccan Art of Living

Argan & Natural Oils Workshop

Discover Moroccan beauty secrets and craft your own argan-based creations with local artisans.

Moroccan Brunch at the Pergola

Enjoy a colorful brunch inspired by traditional flavors in a sunny, relaxed setting.

Afternoon Relaxation

Embrace the serenity of the Kasbah: spa treatment, heated pool, or quiet moment facing the desert at sunset.

Vintage Car Ride (reservation required)

Set off on a vintage escape through Agafay and watch the sun set over golden desert roads.

Signature Dinner

A refined culinary experience blending Amazigh inspiration and Taliouine spices, crafted by our Chef.



30/12/2025

L'Oasis des Tenses

Yoga & méditation (Sur réservation)

Commencez la journée en douceur avec une pratique inspirée du désert, entre respiration et ancrage.

Atelier pain berbère au feu de bois

Vivez un moment authentique autour du pétrissage, de la cuisson et de la dégustation du pain chaud.

Déjeuner slow-food

Savourez une cuisine saine et locale, célébrant les produits du terroir dans une ambiance apaisée.

Tea Time au coucher du soleil

Détendez-vous autour d'un thé à la menthe et de douceurs maison face à la lumière dorée du désert.

Soirée musicale "Ambiance du désert"

Autour du feu, vibrez au rythme des musiciens Gnawa pour une soirée chaleureuse et mystique.

The Oasis of the Tenses

Yoga & Meditation (reservation required)

Start your day gently with a desert-inspired practice of breath, grounding, and balance.

Berber Bread Workshop

Share an authentic moment learning traditional Moroccan breadmaking – kneading, baking, and tasting.

Slow-Food Lunch

Enjoy healthy, local cuisine celebrating fresh ingredients from the Moroccan terroir.

Sunset Tea Time

Relax with mint tea and homemade sweets as the golden desert light fades.

Desert Music Night

Gather around the fire and feel the rhythm of Gnawa music for a warm, mystical evening.





Réveillon sous les étoiles

Cocktail au coucher du soleil

Champagne, amuse-bouches et vue dorée sur le désert pour lancer la soirée.

Dîner de Gala signé notre Chef

Menu exclusif en 5 temps où les saveurs marocaines rencontrent la cuisine contemporaine.

Accords mets & vins

Une expérience sensorielle pensée pour sublimer chaque plat.

Spectacle live

Fusion de rythmes Gnawa, Oud, danse orientale, chant berbère, jazz band et ténor italien.

Feu du désert & compte à rebours

Sous les étoiles d'Agafay, vivez le passage à la nouvelle année, suivi d'un feu d'artifice.

After-minuit

Ambiance festive et DJ set autour du brasero, au cœur du désert.

New Year Under the Stars

Sunset Cocktail

Champagne, canapés, and golden desert views to open the evening in style.

Gala Dinner by Our Chef

A five-course menu blending Moroccan flavors with contemporary cuisine.

Wine Pairings

A sensory journey designed to elevate each dish.

Live Show

An enchanting fusion of Gnawa rhythms, Oud, oriental dance, Berber songs, jazz band, and an Italian tenor.

Desert Fire & Countdown

Under Agafay's starlit sky, celebrate the New Year with fireworks and magic.

After Midnight Celebration

Festive vibes and DJ set around the firepit - a night of celebration and light in the heart of the desert.

31/12/2025



DEC
31

MENU

SAINT-SYLVESTRE

SAVEUR DU MAROC

3800
MAD

HUÎTRES DE DAKHLA

Quatre interprétations marines : nature, perles de citron caviar, espuma berbère et perles de safran

AMUSE-BOUCHES GOURMANDS

Millefeuille d’agneau effiloché aux épices du Souss
Mini Pastilla de poulet, cannelle et beurre d’Argan
Aumônière de viande fondante, bouillon clair aux notes asiatiques et citron beldi
Chou farci à la Chermoula, crème onctueuse au safran de Taliouine

ENTRÉES

Océan Raffiné

Carpaccio de Saint-Jacques, crème truffée, roquette sauvage et perles d’huile d’argan.

Fusion Gourmande

Poches de homard en bisque veloutée, safran léger et zeste de citron beldi.

Dim Sum à la Marocaine

Trilogie de dim sum : gambas délicates, touche sucrée-salée façon tfaya, et infusion aux épices

PLAT SIGNATURE HOMARD ET CRÉATION

Homard rôti, nappé d’une crème onctueuse de chou-fleur et éclats de parmesan affiné, parfumé d’un soupçon de safran

TROU NORMAND MARRAKECH

Sorbet maison aux agrumes du Maroc, menthe fraîche et une pointe de fleur d’oranger.

PLAT FINAL – TERROIR ET TRADITION

Tanjia Marrakchia traditionnelle, mijotée longuement aux épices orientales accompagnée de légumes verts croquants et d’un jus réduit aux notes de gingembre et de citron confit

DESSERT

Dôme étoilé de la Kasbah

Coque de chocolat noir, cœur vanille et whiskey.

Éclat de Minuit

Poire confite, épices douces, amandes croustillantes, touche de vanille.

DEC
31

MENU

NEW YEAR’S EVE

FLAVOR OF MOROCCO

3800
MAD

DAKHLA OYSTERS

Four marine expressions: natural, lemon caviar pearls, Berber espuma, and saffron pearls.

GOURMET AMUSE-BOUCHES

Lamb millefeuille with Souss spices.
Mini chicken pastilla with cinnamon and argan butter.
Tender meat pouch in clear broth with Asian notes and beldi lemon.
Stuffed cabbage with chermoula and saffron cream from Taliouine.

STARTERS

Refined Ocean

Scallop carpaccio with truffle cream, wild arugula, and argan oil pearls.

Gourmet Fusion

Lobster pockets in velvety bisque, hint of saffron and beldi lemon zest.

Moroccan Dim Sum

Trilogy of dim sum – delicate shrimp, sweet-salty tfaya touch, and spiced infusion.

SIGNATURE DISH – LOBSTER CREATION

Roasted lobster with creamy cauliflower, aged parmesan, and a whisper of saffron.

MARRAKECH INTERLUDE

Homemade citrus sorbet with fresh mint and orange blossom.

FINAL COURSE – LAND & TRADITION

Traditional Marrakchi tanjia, slow-cooked with oriental spices, green vegetables, and a ginger-lemon jus.

DESSERTS

Kasbah Star Dome

Dark chocolate shell with vanilla and whiskey heart.

Midnight Spark

Candied pear, warm spices, crunchy almonds, and a hint of vanilla.

Celebrating
20
26



01/01/2026

L'Aube d'une Nouvelle Année

Brunch du Nouvel An

Un brunch gourmand avec stations live et jus détox pour accueillir 2026 en douceur.

Ateliers bien-être & spa "Renaissance"

Un moment de reconnexion à soi entre soins, relaxation et sérénité.

Après-midi Chill

Profitez pleinement de la piscine chauffée, d'un temps de lecture ou simplement d'une parenthèse contemplative face au désert

Dîner raffiné & apaisant

Une soirée calme et élégante pour entamer l'année dans la quiétude et la gratitude.

Dawn of a New Year

New Year's Brunch

A generous brunch with live stations and detox juices to gently welcome 2026.

"Renaissance" Wellness & Spa Workshops

A soothing moment of reconnection through treatments, relaxation, and serenity.

Chill Afternoon

Enjoy the heated pool, a quiet reading break, or simply contemplate the beauty of the desert.

Refined & Peaceful Dinner

A calm and elegant evening to begin the year with serenity and gratitude.



BRUNCH DU *Nouvel an*

S É L E C T I O N D ' E N T R É E S

NEMS – AU POISSON OU AU POULET

GAMBAS EN KADAÏF CROUSTILLANT

TABOULÉ À LA HARISSA

SUSHI (3 ASSORTIMENTS) : THON FRAIS, GAMBAS, VÉGÉTARIEN

CHOU SALÉ À LA CHAIR DE CRABE

AVOCAT AU SAUMON FUMÉ

KEFTA D'AUBERGINE

RAVIOLIS AU BOUILLON CHINOIS

HOUMOUS À LA BETTERAVE

POIS CHICHES FRITS, SAUCE LABNEH

P L A T S C H A U D S

PLATEAU DE FRUITS DE MER GRILLADES : POULET, MERGUEZ,

BOULETTES DE KEFTA (MÉLANGE DE POULET ET DE BŒUF)

New year's BRUNCH

S E L E C T I O N O F S T A R T E R S

SPRING ROLLS – FISH OR CHICKEN

CRISPY KADAÏF-WRAPPED PRAWNS

HARISSA TABBOULEH

SUSHI (3 ASSORTMENTS): FRESH TUNA, PRAWNS, VEGETARIAN

SAVORY CHOUX FILLED WITH CRAB MEAT

SMOKED SALMON & AVOCADO

EGGPLANT KEFTA

CHINESE-STYLE RAVIOLI IN BROTH

BEETROOT HUMMUS

CRISPY CHICKPEAS WITH LABNEH SAUCE

H O T D I S H E S

SEAFOOD PLATTER GRILLED SELECTION: CHICKEN,

MERGUEZ SAUSAGE, KEFTA MEATBALLS (BLEND OF

CHICKEN AND BEEF)

1400 MAD

02/01/2026

Derniers Rayons du Désert

Petit déjeuner slow & check-out personnalisé

Savourez un dernier petit-déjeuner paisible avant le départ, en profitant de la quiétude matinale du désert

Cérémonie du thé d'adieu avec le Tea-Man

Un moment symbolique pour clore le séjour dans la tradition et la convivialité marocaines.

Départ accompagné par les musiciens Gnawa

Les rythmes envoûtants des Gnawa accompagnent votre départ, pour emporter un peu de la magie d'Agafay avec vous.

Last Rays of the Desert

Slow Breakfast & Personalized Check-out

Enjoy a peaceful final breakfast as you take in the quiet beauty of the desert one last time.

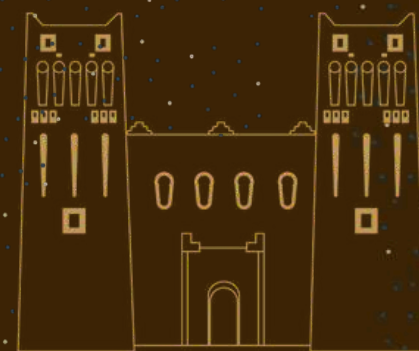
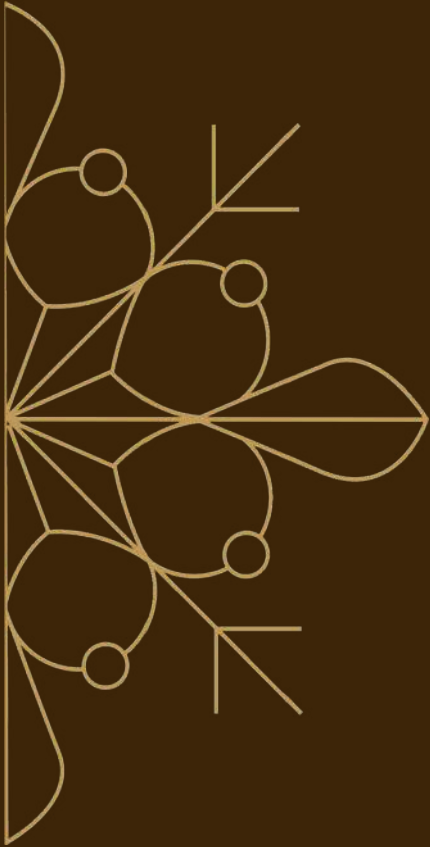
Farewell Tea Ceremony with the Tea-Man

A symbolic and heartwarming moment to end your stay in true Moroccan tradition.

Departure with Gnawa Musicians

Let the captivating rhythms of the Gnawa accompany your departure, carrying with you the spirit of Agafay





Kasbah d'If

L'Art de recevoir..

FEEL THE MAGIC OF THE SEASON IN THE DESERT

2026

+212 (0)8 08 68 56 66
+212 (0)8 08 68 84 41

contact@kasbahdif.com
reservation@kasbahdif.com

Route d'Amizmiz Km 27 Tamesloht Désert
d'Agafay, Marrakech - Maroc

@kasbahdif
kasbahdif.com