



Trilogie indochinoise

21 novembre au 7 décembre 2025



Trilogie indochinoise

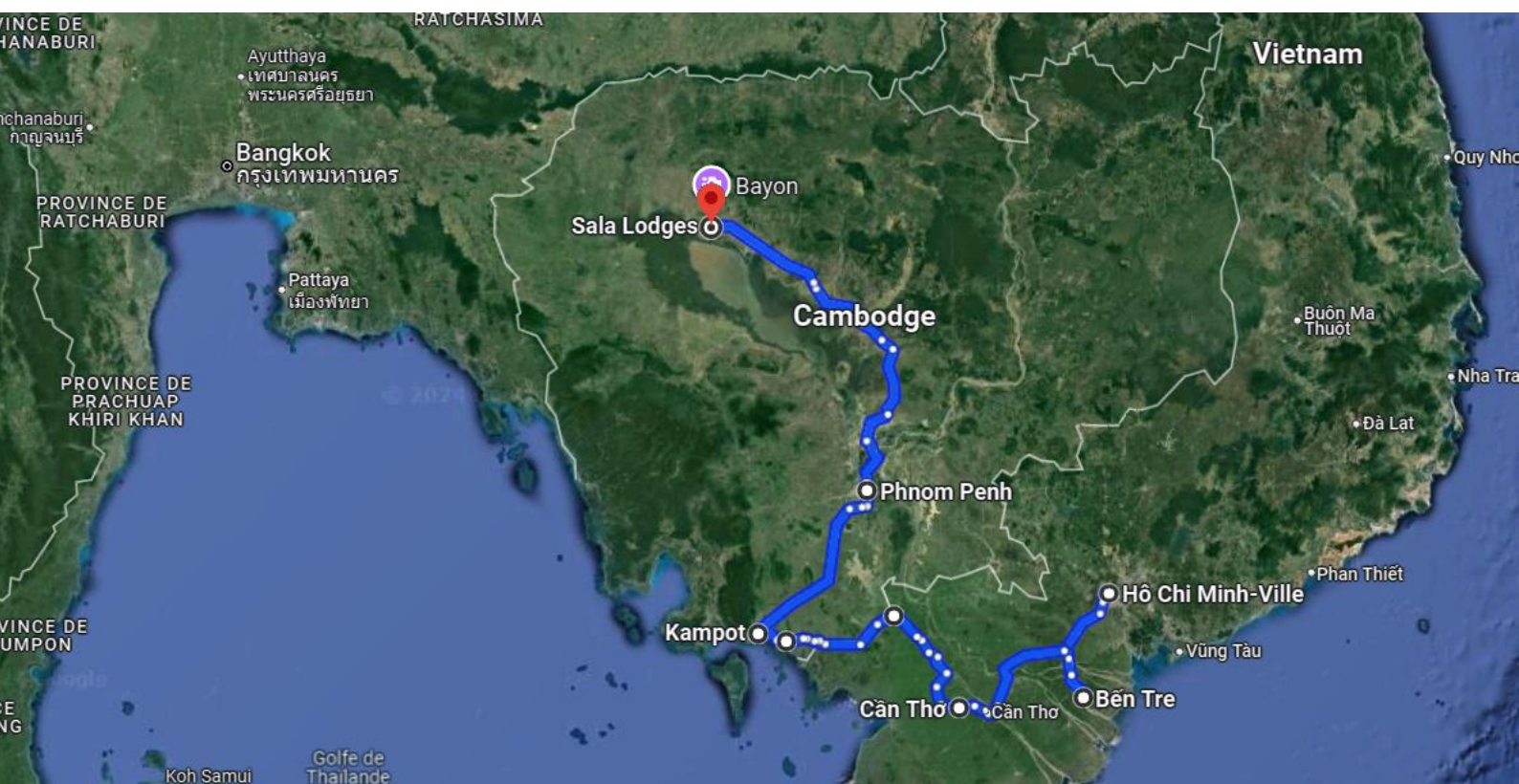
On nous demande souvent quelle est la meilleure cuisine d'Asie du Sud-Est ? – La réponse n'est pas simple. Le Vietnam, le Cambodge et, bien-sûr, la Thaïlande sont trois pays d'Asie reconnus pour leurs populations accueillantes, leurs histoires fascinantes et leurs grandes merveilles naturelles ou archéologiques. Et leurs cuisines font partie des coups de cœur des voyageurs et des amoureux de la gastronomie.

La Thaïlande propose certainement une des meilleures gastronomies du monde, en raison de sa diversité, de sa subtilité et de l'architecture aussi complexe qu'équilibrée de ses saveurs.

La cuisine vietnamienne est fine, légère, variée et délicieuse. Elle se distingue des autres gastronomies asiatiques par son utilisation réduite des sauces et par la grande présence des herbes et des légumes.

La cuisine cambodgienne, de son côté, est un heureux mélange d'influences du Vietnam, de la Thaïlande, de la Chine et de la France. C'est à la table de ses trois gastronomies que nous vous convions.

Participants : Minimum 10 et maximum 15 personnes



Votre itinéraire :

- | | | |
|-----------|------------------------------------|------------------------------------|
| • 1 nuit | Turkish Airlines, Istanbul-Saigon | du 21 au 22 novembre 2025 |
| • 2 nuits | Mai House Saigon Hotel | du 22 au 24 novembre 2025 |
| • 1 nuit | Mango Home Riverside à Ben Tre | du 24 au 24 novembre 2025 |
| • 1 nuit | Bassac Cruise | du 25 au 26 novembre 2025 |
| • 1 nuit | Victoria Chao Doc Hotel | du 26 au 27 novembre 2025 |
| • 1 nuit | Veranda Natural Resort à Kep | du 27 au 28 novembre 2025 |
| • 2 nuits | Amanjaya Pancam Hotel à Phnom Penh | du 28 au 30 novembre 2025 |
| • 5 nuits | Sala Lodges à Siem Reap | du 30 novembre au 05 décembre 2025 |
| • 2 nuits | Bangkok | du 05 au 07 décembre 2025 |
| • 1 nuit | Turkish Airlines, Bangkok-Istanbul | du 07 au 08 décembre 2025 |



Vendredi 21 novembre

Genève - Istanbul

A 17h00 vous retrouvez Jean-Marc Imhof (tél. 079 575 70 73), votre accompagnateur pour tout le voyage, à l'aéroport de Genève, dans le hall des départs, à l'entrée des guichets d'enregistrement de Turkish Airlines (Star Alliance).

A 18h20, vous vous envollez pour Istanbul (vol TK 1920) où vous arrivez à 23h35 heure locale.

Samedi 22 novembre

B/L/D

Istanbul - Saïgon

A 02h50, vous prenez un vol de correspondance à destination de Saïgon (Ho Chi Minh Ville) où vous arrivez à 16h30.

A Saïgon, votre guide local francophone, vous accueille. Au fil des jours et des destinations qui suivront, il vous plongera dans les secrets de la culture et des traditions du Vietnam.

Un transfert en bus privé climatisé vous conduit à votre hôtel pour les deux nuits à venir. Vous vous y installez confortablement.

En début de soirée, vous découvrez les rouleaux de printemps, qui sont un élément essentiel de la gastronomie vietnamienne. Vous apprenez à les préparer, à les rouler dans leur papier de farine de riz, et à les déguster !

[Mai House Saigon Hotel](#)



Dimanche 23 novembre

B/L/D

Saïgon

Pour le premier acte de cette journée, vous vous rendez au marché local en compagnie d'un Chef pour y trouver les légumes et épices nécessaires à la préparation de mets locaux.

Le deuxième acte se joue en cuisine : vous y assistez et participez à la préparation d'un repas complet vietnamien et en découvrez ainsi les arcanes. Vous apprenez également à manier les baguettes s'il y a lieu puis dégustez un menu spécialement préparé par et pour vous.

Après le repas, une promenade digestive vous est proposée au célèbre marché de Ben Tanh. Au fil des allées de ses petites échoppes, vous vous initiez au marchandage de souvenirs, vêtements, accessoires et produits frais selon vos intérêts.

Votre découverte de la ville se poursuit avec un petit tour dans le quartier où se trouvent la Cathédrale Notre-Dame, un édifice en briques rouges à deux flèches réplique de celle de Paris, la Poste Centrale, construite par Gustave Eiffel avant même la Tour parisienne qui porte son nom et, enfin, le Palais de la Réunification, ancienne résidence du gouverneur de Cochinchine.

Pour la suite de votre après-midi, vous avez les options suivantes à choix :

- Visite du musée Fito de la Médecine et de la Pharmacie Traditionnelle où sont présentés plus de 3'000 objets ayant trait au sujet, du diagnostic à la composition de remèdes en passant par l'établissement d'ordonnance.
- Visite du Musée des Vestiges de la Guerre qui présente une importante collection de documents et photographies ainsi que des véhicules blindés américains, des pièces d'artillerie et des armes d'infanterie.
- Visite libre avec recommandations de votre guide basées sur vos intérêts
- Repos à la piscine ou au spa de l'hôtel.

En début de soirée, vous vous rendez au théâtre *Thang Long Water Puppet*. Vous y assistez à un fascinant spectacle traditionnel d'environ une heure, mettant en scène des légendes, des scènes de la vie rurale et des récits historiques à travers des marionnettes en bois finement sculptées, manipulées sur un bassin d'eau

Après le spectacle, vous prenez le repas du soir dans un restaurant local.

[Mai House Saigon Hotel](#)



Lundi 24 novembre

B/L/D

[Saïgon - Ben Tre](#)

(100 km / 2h30)

Ce matin, vous quittez Saïgon pour la porte du Delta du Mékong, dans la ville de Ben Tre.



Au pont d'An Hoa, vous embarquez sur un bateau en bois pour une croisière sur le fleuve Mékong.

En route, vous faites halte au marché flottant des noix de coco de Thom qui vous offre un aperçu de tous les produits et activités qui en sont issus.

A l'embranchement de deux bras du Mékong, à l'île de Tam Hiep, vous changez d'embarcation et, à bord d'une barque, naviguez à travers des canaux étroits pour atteindre la maison d'hôtes où vous résiderez ce soir.

Sur place, votre logeur vous accueille, il vous guide à travers son luxuriant jardin et vous présente les spécialités qu'il produit, dont une gelée à base de plantes.

Après le déjeuner préparé par sa famille, vous vous installez dans sa maison.

L'après-midi, vous pouvez à votre guise vous balader à pied ou à vélo sur l'île, y découvrir des jardins de bonsaïs et une ferme aux abeilles.

En fin de journée, vous participez au cours de cuisine donné par le maître de maison et dégustez un authentique diner vietnamien préparé par tous, une occasion unique de partager avec vos hôtes un moment d'amitié.

Mango Home Riverside ●●●

Mardi 25 novembre **B/L/D**
Ben Tre - Tra On (croisière du Bassac)

Après un délicieux petit-déjeuner pris à la maison d'hôtes, on vous invite à une balade à vélo ou à pied, vers l'île d'Oc, sur une piste bétonnée, bordée d'arbres fruitiers et de cocotiers.

En route, vous faites halte au marché local et dans des ateliers de fabrication de paniers puis prenez un ferry qui vous permet d'atteindre l'île.

Sur place, vous visitez une ferme piscicole où sont élevés des poissons-chats.

De retour à la maison d'hôtes, vous partez par la route rejoindre l'embarcadère de votre bateau, le Bassac.

Vers midi, vous y embarquez, vous installez dans votre cabine et débutez votre croisière vers Cho Lach, en aval du fleuve Tien Giang. Le repas de midi vous est servi à bord.

En fin d'après-midi, une petite visite d'un village vous est proposée.

Le diner est servi alors que le Bassac continue sa navigation vers Mang Thit. Le bateau va jeter ensuite l'ancre à Tra On pour y passer la nuit.

The Bassac ●●●●

Mercredi 26 novembre **B/L/D**
Can Tho - Chau Doc (150 km / 4h)

Dès 7h, le petit-déjeuner est servi à bord alors que le bateau se dirige vers Càn Thơ.

C'est avec une embarcation plus petite que vous allez visiter le marché flottant de Cái Răng, puis une fabrique de nouilles.

Can Tho est une des principales villes du Delta, où le Mékong se jette dans la mer de Chine méridionale.

Vous y quittez le Bassac et, par la route, en près de 3h30 de trajet, vous rendez à Chau Doc, petite ville avant la frontière avec le Cambodge.

En route, à Long Xuyen, vous vous régalez d'un délicieux repas de midi dans un restaurant local.

Dans l'après-midi, vous vous arrêtez dans la réserve naturelle de Tra Su pour y faire une balade en barque à travers d'interminables cours d'eau bordés de mangroves.

Le soir, vous mangez et dormez à Chau Doc.

Victoria Chau Doc Hotel ●●●●

Jeudi 27 novembre **B/L/D**
Chau Doc - Kep (125 km / 3h)

Après le petit-déjeuner, vous prenez la route à travers des rizières et villages flottants du delta du Mékong en direction de la frontière de Xa Xia.



En bord de mer, à Ha Tien, votre dernière étape vietnamienne, vous savourez votre pause de midi dans un restaurant local spécialisé dans les fruits de mer.

Peu après et non loin de là, vous effectuez les formalités d'immigration et entrez au Cambodge.

Votre guide local francophone vous y accueille et vous reprenez la route à destination de Kep à travers les marais salants et la campagne.

A votre arrivée à Kep, après avoir pris possession de votre chambre, vous bénéficiez de temps libre pour profiter du cadre et admirer le coucher de soleil. Le repas du soir vous est servi à l'hôtel.

[Veranda Natural Resort](#)



Vendredi 28 novembre **B/L/D**
[Kep - Kampot](#) - Phnom Penh (40 km / 1h)

Ce matin, vous visitez le célèbre marché aux crabes de Kep tandis que vos valises seront directement acheminées en bus à Phnom Penh.

Vous vous rendez ensuite vers Kampot dans une plantation locale de poivre qui se consacre à la production biologique et durable de ce condiment incontournable. Vous y participez à un cours de cuisine de plats khmers préparés avec des épices produites sur place. A midi, vous en dégustez les mets au restaurant de [La Plantation](#), dont les condiments sont distribués en Suisse.

Un bref trajet vous mène ensuite au centre de Kampot. Vous vous y promenez le long du fleuve bordé de frangipaniers qui se marient harmonieusement avec les bâtiments coloniaux français ici bien conservés.

Puis, votre bus vous dépose à la gare de Kampot.

A 16h, vous embarquez dans le train local pour Phnom Penh où vous arrivez à 20h.

Notes :

- *Bagages transférés à Phnom Penh par bus*
- *Horaires de train parfois un peu aléatoires*

Repas du soir à l'emporter à bord du train.

De la gare de Phnom Penh, un bus privé vous conduit à l'hôtel où vous résiderez deux nuits.

[Amanjaya Pancam Suites Hotel](#)



Samedi 29 novembre **B/L/D**
Phnom Penh

Si vous le souhaitez, vous avez la possibilité de débiter la visite de la capitale cambodgienne avec le tristement célèbre musée du génocide (Musée Tuol Sleng) qui présente les souvenirs de la période des khmers Rouges.

En cours de matinée, vous allez au Palais Royal, construit vers 1866 par l'arrière-grand-père de l'actuel roi du Cambodge.

Près de là, vous découvrez consécutivement la Pagode d'Argent qui abrite de nombreux trésors nationaux, parmi lesquels de multiples statues de Bouddha en or et en bijoux.

À midi, le [Mealea Restaurant](#) vous accueille dans son écrin, un superbe édifice colonial français délicieusement restauré. Ancien quartier général du commandant de l'armée française au Cambodge, puis propriété de Chea Sim, l'un des principaux hommes politiques du pays, ce lieu historique se distingue par ses colonnes ornées et ses remarquables tuiles traditionnelles. Ce cadre enchanteur se prête parfaitement à une expérience gastronomique inoubliable.

Vous avez le choix d'un après-midi libre ou d'une découverte de l'île de la Soie.

Le cas échéant, vous prenez un tuk-tuk de votre hôtel au terminal du ferry puis naviguez jusqu'à l'île de la Soie où un village aux ruelles sinueuses accueille de nombreux commerçants. Vous y visitez une ferme de production de soie. Des champs de mûriers à l'élevage des vers à soie, au filage et enfin au produit fini, vous apprenez tout sur les techniques de fabrication de la soie.

Le soir, vous vivez une nouvelle expérience gastronomique immersive en explorant des quartiers choisis la ville à bord d'un tuk-tuk.

Vous y mangez par étapes.



En compagnie de leurs habitants, dans un cadre simple, vous dégustez des plats de nouilles aux saveurs authentiques, préparés selon des recettes datant du V^e siècle.

Vous rendez ensuite dans un restaurant qui sert des ragoûts mijotés à la perfection.

Enfin, si le cœur vous en dit, vous terminez la soirée dans un bar local pour déguster un cocktail préparé à base de canne à sucre.

[Amanjaya Pancam Suites Hotel](#) ●●●●

Dimanche 30 novembre **B/L/D**
[Phnom Penh - Siem Reap](#) (320 km / 5h30)

Votre collation matinale prise, vous prenez la route à destination de Siem Reap.

En cours de route, vous vous arrêtez au marché de Skuon où se vend une large variété d'insectes : des grillons, des scorpions, des fourmis, des vers à soie, des abeilles, des araignées... qui sont frits, cuits au four ou marinés avec diverses épices. A première vue, il est vrai, ces mets ne font pas trop envie. Cependant si on les a déjà goûtés, on ne pourra jamais en oublier les saveurs protéinées typiques et la croustillance.

A votre arrivée à destination, en début d'après-midi, vous vous installez au Sala Lodges où vous résiderez pour les cinq nuits à venir. Un repas léger vous est servi au lounge.

Le reste de l'après-midi, piscine et massages thérapeutiques (non compris) au spa composent votre programme à votre guise.

Ce soir, vous savourez un menu découverte aux parfums uniques : nominée à plusieurs reprises meilleur restaurant du Cambodge, la [Cuisine Wa Damnak](#) associe une gastronomie de saveurs cambodgiennes authentiques à des techniques culinaires françaises pour créer des mets fidèles à ses racines cambodgiennes, composés d'herbes et de légumes provenant du jardin familial et de poissons et gibier provenant du lac et des forêts environnants.

[Sala Lodges](#) ●●●●

Lundi 1^{er} décembre **B/L/D**
Siem Reap - journée culturelle

Si vous le souhaitez, vous vous réveillez à l'aube pour assister au lever du soleil sur le majestueux temple d'Angkor Wat. La visite s'effectue en tuk-tuk avec votre guide francophone. A votre retour :

Petit déjeuner à l'hôtel.

Angkor est l'un des principaux sites archéologiques d'Asie du Sud Est, qui lui vaut d'être classé au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO depuis 1992. Il est le reflet de la puissance des différents rois qui s'y sont succédé depuis le X^e siècle, en y établissant leur capitale. Une multitude de temples monumentaux ou plus intimes, des structures hydrauliques pharaoniques, des routes et des ponts de l'époque médiévale se répartissent sur près de 400 km².

Vous consacrez la journée à la découverte du fameux complexe archéologique d'Angkor Wat, avec une ethnologue spécialiste du site.

Ethnologue, chercheuse indépendante basée au Cambodge depuis 1993, Fabienne Luco a consacré sa thèse de doctorat d'Anthropologie sociale au rôle de l'espace dans la transmission des normes et valeurs sociales à partir de l'étude de villages autour d'Angkor.

Il s'agit là d'une expérience tout à fait inédite et exclusive, puisqu'elle accompagne rarement des groupes et vous conte l'histoire du site sous un angle bien différent, soit celui des populations qui vivaient près des temples à l'époque de leur construction.

Vous prenez le repas de midi chez l'habitant, à Sra Srang, dans une maison traditionnelle au cœur des temples.

Vous retournez à l'hôtel en début d'après-midi et profitez de temps libre.

Pour ceux qui le souhaitent, une poursuite des visites des temples les plus célèbres est possible en compagnie de votre guide francophone. Vous pouvez ainsi vous imprégner du Bayon avec ses 54 tours aux visages énigmatiques et du temple Ta Phrom enfoui dans les lianes de la jungle.



Un repas du soir enchanteur vous est servi au restaurant végétarien Banllé, ouvert au cœur de Siem Reap par le jeune chef Pola.

Ce Cambodgien au parcours international vous parlera probablement avec plaisir non seulement de ses années helvètes, au fourneau chez Philippe Chevrier mais également de sa démarche visant à valoriser la créativité et les saveurs de la cuisine végétalienne par l'usage de produits biologiques en partie cueillis dans les forêts environnantes.

[Sala Lodges](#)



Mardi 2 décembre

B/L/D

Siem Reap - journée à la campagne

Les paysages sont magnifiés par la saison et vous les appréciez aujourd'hui en campagne.

Avec votre guide francophone, vous découvrez tout d'abord la fabrication de nouilles dans un cadre familial puis celle du sucre de palme auprès d'un petit producteur.

En compagnie du responsable du projet d'agro-tourisme de l'[Ecole du Bayon](#), vous traversez des villages agricoles et visitez leurs potagers.

Depuis 2018, l'École du Bayon intervient dans le domaine de l'agroécologie avec la mise en place d'une dizaine de potagers cultivés uniquement par des femmes sans produits chimiques ni pesticides. Les légumes ainsi produits sont vendus à la cantine d'une école primaire, nourrissant ainsi quotidiennement 152 enfants. Ce modèle associant respect de l'environnement, développement des populations locales et circuit court permet aux familles impliquées de générer de nouveaux revenus tout en développant de nouvelles compétences, alors que les élèves consomment ainsi des légumes sains à la cantine

Votre repas de midi vous est servi dans un restaurant éphémère au milieu des rizières.

Avant de rentrer à l'hôtel, vous visitez le célèbre temple en grès rose de Banteay Srei tout proche. Datant du X^e siècle, ses décorations se distinguent par leur raffinement unique.

En cours d'après-midi, vous retournez à l'hôtel et, à votre guise, profitez de son infrastructure ou visitez le marché central de Siem Reap.

La nuit tombée, vous assistez à un spectacle au [Cirque Phare](#).

Au-delà d'un simple cirque, les artistes de Phare mêlent théâtre, musique, danse et arts du cirque contemporain pour donner vie à des récits profondément cambodgiens, qu'ils soient historiques, folkloriques ou ancrés dans la modernité. Ses jeunes artistes étonnent par leur énergie, leur émotion, leur enthousiasme et leur talent, portant leur scène au spectacle culturel moderne le plus prisé de Siem Reap.

Vers 21h, vous vous rendez au centre-ville pour y souper au restaurant Chanrey Tree puis, selon votre humeur, en découvrir la vie nocturne.

[Sala Lodges](#)



Mercredi 3 décembre

B/L/D

Siem Reap - journée spirituelle

Ce matin, vous vous rendez dans une pagode pour y vivre une expérience unique : enracinée dans le quotidien, la bénédiction des moines y ponctue la vie locale au rythme de ses circonstances.

Vous gagnez ensuite les jardins du [Lum Ong](#), qui vous propose un cours de cuisine locale. Vous en visitez les jardins potagers puis apprenez comment préparer ses légumes et épices avant de vous régaler des mets que vous aurez préparé en compagnie du Chef.

En khmer, Lum Ong désigne le pollen qui fertilise et donne la vie. Il est symbole de croissance et de régénération, mais également une métaphore du parcours de son Chef, un passionné des traditions culinaires cambodgienne, fervent adepte de la philosophie de la ferme à la table, qui ancre sa démarche dans la saisonnalité et la durabilité.

En début de soirée, vous partez en vespa découvrir et déguster les différentes spécialités culinaires du marché nocturne.

[Sala Lodges](#)



Jeudi 4 décembre **B/L/D**

Siem Reap - Journée lacustre

Le matin, vous disposez de temps libre pour un tour de ville, une visite du marché, des galeries d'art et d'artisanat voire une grasse matinée.

Vous prenez votre repas de midi à l'école hôtelière de Sala Bai.

Fondée en 1985, l'ONG française « Agir pour le Cambodge » a créé le programme Sala Bai en 2002 dans l'objectif de lutter contre la pauvreté et le trafic d'êtres humains au Cambodge, par la formation et l'insertion professionnelles de jeunes défavorisés. Venir déjeuner ou séjourner à Sala Bai donne ainsi une autre dimension à votre visite du Cambodge : vous permettez à de jeunes Cambodgiens défavorisés en apprentissage professionnel de pouvoir pratiquer dans des conditions réelles tout en participant au financement de leur formation.

L'après-midi, à bord d'un très beau bateau, le Sampaan Boat, vous partez à la découverte des villages lacustres du Tonle Sap dont les maisons flottantes se déplacent au fil des changements de niveau du lac.

Cocktail et canapés vous sont servis au coucher du soleil sur le lac, un instant magique.

Vous vous régalez ce soir à votre hôtel d'un menu qui fait l'unanimité auprès de ses hôtes : autour d'un caquelon de bouillon Tom Yam, vous dégustez viandes, crustacés, poissons et légumes à choix.

[Sala Lodges](#) ●●●●

Vendredi 5 décembre **B/L/D**

Siem Reap - Bangkok

Le petit-déjeuner pris, vous vous rendez à l'aéroport de Siem Reap.

A 09h50, vous vous envollez (avec le vol TG 589) pour Bangkok. Vous y arrivez à 10h55.

Un bus privé vous conduit à votre hôtel où vous vous installez et prenez un repas de midi léger.

L'après-midi, vous prenez un bateau-taxi pour vous rendre au Palais Royal. Construit par le roi Rama I^{er} en 1782, cet ensemble composé de nombreux bâtiments, salles, pavillons autour de pelouses ouvertes, jardins et cours, est en partie ouvert au public comme un musée. Il abrite notamment le très visité temple du Bouddha d'émeraude.

Si intérêt, vous poursuivez votre découverte de la capitale thaï aux célèbres Wat Pho et Wat Arun. Vous pouvez également préférer quelque visite individuelle ou simplement profiter de l'hôtel.

Le soir, vous vous rendez à l'hôtel Oriental pour manger en terrasse (Rim Naam) au bord de la rivière Chao Phraya.

[Ariyasom Villa Boutique Hotel](#) ●●●●

Samedi 6 décembre **B/L**

Bangkok

Le matin, vous vous initiez aux secrets de la cuisine thaïe au fil d'un cours de cuisine dont vous dégustez à midi le résultat.

Vous disposez de l'après-midi librement au gré de vos envies avec support et conseils de votre accompagnateur.

Le repas du soir est laissé à votre appréciation (non compris).

[Ariyasom Villa Boutique Hotel](#) ●●●●

Dimanche 7 décembre 2025 **B**

Bangkok - Istanbul

Vous disposez de la journée libre en fonction de vos intérêts.

Repas (midi et soir) non compris.

A 19h30, vous quittez votre hôtel en bus privé à destination de l'aéroport.

A 22h40, vous vous envollez pour Istanbul (vol TK 69) où vous arrivez le lendemain matin à 05h55 heure locale.



Lundi 8 décembre**B**

Istanbul - Genève

A 08h30, vous prenez un vol de correspondance à destination de Genève où vous arrivez à 10h00.

Nos services prennent alors fin. Nous espérons que vous rentrez chez vous l'esprit reposé et rempli d'heureux souvenirs.

Si souhaité, vous avez la possibilité de poursuivre votre séjour en Thaïlande avec une extension balnéaire ou terrestre.

Responsable de la destination pendant deux ans pour le premier voyageur suisse d'alors, votre accompagnateur vous conseillera volontiers à cet effet. N'hésitez pas à faire savoir votre intérêt et votre budget à cet effet pour obtenir une offre !

Prix par personne

sur la base de 10 participants au moins (max. 14)

CHF 7'780

Supplément en chambre individuelle

CHF 1'685

Réduction membre/abonné

CHF 300

Supplément tous vols en classe affaire

CHF 2'535

Le prix comprend

- Organisation et frais de visas pour le Vietnam et le Cambodge.
- Les vols internationaux de/à Suisse en classe économique avec 1 bagage enregistrés jusqu'à 30 kg (attention : 20 kg seulement de Siem Reap à Bangkok !)
- Toutes les taxes aéroportuaires.
- Le logement en chambre double avec petit-déjeuner dans les hôtels mentionnés ou similaires en fonction de la disponibilité.
- Les repas selon indications du programme (B : breakfast / L : lunch / D : dinner).
- Tous les transports mentionnés en véhicules privés climatisés (sauf navigation).
- Un accompagnant francophone pour tout le voyage.
- Un guide local francophone selon mentions au programme.
- Les frais d'entrées pour tous les sites et activités mentionnés.
- Deux bouteilles d'eau par jour et par personne
- Serviettes rafraîchissantes durant les visites.
- L'assistance de notre partenaire en Indochine.
- Compensation carbone sous forme de soutien à la reforestation par l'association [Aquaverde](#) à raison de CHF 100 par participant.

En sus

- Toute prestation non mentionnée au programme.
- Les assurances de voyage (frais d'annulation et assistance).
- L'attribution des sièges dans les avions.
- Les dépenses et extras d'ordre personnel, notamment les pourboires.
- De petites donations bienvenues dans certains temples bouddhistes.

Note :

- Programme susceptible de modifications sans notification préalable en cas de changements d'horaire des entreprises de transport concernées.
- Les prix sont donnés sous réserve de modification des taux de change et d'augmentation des coûts de combustibles des entreprises de transport (aérien ou terrestre) avant la réservation.



Documents et formalités

- Passeport valable au 6 mois au-delà de la date de retour.
- Visa nécessaire pour le Vietnam ainsi que le Cambodge.
- Pas de vaccinations obligatoires spécifiques.

Paiement

- 50% à la confirmation, solde au plus tard 28 jours avant le départ.

Annulation

- Toute annulation ou modification de voyage doit être effectuée personnellement et nécessite accusé de réception de la part de l'organisateur pour être réputée prise en compte.
- L'annulation, la modification ou le report d'un voyage par un participant implique des frais de dossier à raison de CHF 250 (au maximum CHF 1'000 par commande si plusieurs personnes sont concernées). Les éventuels documents de voyage déjà reçus sont à restituer.
- Par ailleurs, les règles des compagnies d'aviation sont appliquées en cas d'émission de billet d'avion non-remboursable, avec pour résultat potentiel des coûts spécifiques y liés.
- En sus, les frais d'annulation suivants s'appliquent dès 90 jours avant le départ :
 - o 180 à 91 jours avant le départ : 25 % du prix de l'arrangement.
 - o 90 à 29 jours avant le départ : 50 % du prix de l'arrangement.
 - o 28 à 0 jour (s) avant le départ : 100 % du prix de l'arrangement.
- Tout participant à un voyage qui ne se présente pas au départ, s'y présente trop tard ou sans s'être muni des documents de voyage nécessaires est redevable de l'intégralité du prix du voyage.

Assurances

Si vous ne disposez pas d'une assurance annulation, obligatoire dans le cadre d'un voyage organisé par Terre & Goût, nous vous invitons à considérer les propositions suivantes :

- [Allianz Travel](#)
- [Europ Assistance](#)
- [Européenne Assurances Voyages](#)
- [TCS Livret ETI](#)

Nous vous conseillons volontiers et pouvons également directement contracter pour vous l'assurance qui conviendra le mieux à vos besoins auprès de [ERV](#).

Important :

Nous attirons votre attention sur le fait que certaines compagnies d'assurances prolongent de façon automatique votre souscription annuelle si celle-ci n'est pas résiliée par vos soins au moins 3 mois avant sa date d'expiration. En tel cas, vous serez redevable du montant pour une nouvelle année et votre organisateur de voyages ne pourra en aucun cas être tenu responsable. Nous vous remercions donc de bien vouloir y prendre garde.

Ce voyage est organisé par [Terre & Goût](#) à Féchy (VD), membre de Swiss Travel Association of Retailers ([STAR](#)) et du fond de garantie Swiss Travel Security.



Renseignements et réservations :

Jean-Marc Imhof

Tél. +41 79 575 70 73

E-mail info@terre-gout.com

