



MAURITIUS

Princess Yacht 78ft



20



2021 (refit)



Full AC



16 kn.

À 24 mètres, notre Mauritius Princess 78 sait exactement à quoi elle sert : offrir à un grand groupe une véritable journée premium sur la mer d'Andaman. Construite en 2012, rénovée en 2021, elle accueille jusqu'à 20 clients pour des excursions à la journée et 8 pour des séjours en mer dans quatre cabines en-suite magnifiquement aménagées — célébrations, sorties d'entreprise et plans familiaux de grande envergure tout en naviguant à 16 nœuds.

Le clou de la visite est à l'arrière. Son beach club déploie une immense plateforme hydraulique submersible jusqu'à la ligne de flottaison, transformant la poupe en un salon privé au niveau de la mer — et puis les jouets sortent. Planches de stand-up paddle, flotteurs gonflables, et un scooter sous-marin iAqua optionnel pour les clients qui préfèrent explorer les récifs par le bas plutôt que par le haut. En haut, un vaste flybridge rend les amateurs de soleil et les chercheurs de vue également heureux.

FACILITIES

- 4 double cabins
- Plusieurs salles de bain
- Ponts Multiples
- Flying Bridge
- Zone protégée du soleil / Auvent
- Douche à eau douce
- Eau chaude
- Stabilisateur

promotion

	LOW SEASON May - Oct	REGULAR SEASON Nov - Dec	PEAK SEASON Dec 20 - Jan 10
SUNSET			
Khai Islands (4 hrs)	230,100 THB	251,500 THB	283,600 THB
Koh Hong Phang Nga (4 hrs)	230,100 THB	251,500 THB	283,600 THB
FULL-DAY			
Koh Hong Krabi (8 hrs)	321,000 THB	342,400 THB	374,500 THB
Phang Nga Bay & James Bond (8 hrs)	321,000 THB	342,400 THB	374,500 THB
Phi Phi & Khai Islands (8 hrs)	321,000 THB	342,400 THB	374,500 THB
Khai & Maithon Islands (8 hrs)	321,000 THB	342,400 THB	374,500 THB
OVERNIGHT			
Phang Nga & Phi Phi (2 days / 1 night)	642,000 THB	684,800 THB	749,000 THB
Island Hopping (3 days / 2 nights)	963,000 THB	1,027,200 THB	1,123,500 THB

Prices incl. VAT and subject to change.

included

GENERALLY

- Bateau privé avec capitaine et équipage
- Carburant (vers les destinations convenues)
- Taxi aller-retour Hôtel ? Pier
- Frais de passagers Marina
- Frais d'admission au parc national et aux îles
- Assurance Accident
- Gilets de sauvetage
- Serviettes
- Annexe / Dinghy
- Apportez votre propre vin sans frais de débouchage
- Day trips incl. 8 guests, additional guests from 3,500 THB
- Overnight trips incl. 2 guests, for additional guests rates please check website

AQUA FUN

- Masques de plongée
- Matériel de pêche (sur demande)
- Planche à pagaie

TECH & ENTERTAINMENT

- WiFi
- Alimentation 120/220V
- Système audio
- Connexion Audio Bluetooth

food & beverage

COMPLIMENTARY

- Eau et boissons gazeuses
- Boisson de bienvenue
 - Café et Thé
- Fruits / Collations
- Tous les repas (nuit à bord)
 - Bière (limitée)

**Our amazing crew is thrilled to accommodate any special requests for drinks and meals!
Just let us know at least 2 days in advance.**

International Menu — 1,500 THB

STARTER • Smoked Salmon with Cream Cheese on Tart • Fresh Vegetable Spring Roll • MAIN COURSE • Prawn Gambas • Meatballs in Rich Tomato Sauce with Pasta • Seabass Fillet with Cream Sauce • Garlic Bread • DESSERTS • Cake of the day • Mix of Local Fruits

Vegetarian Menu — 1,000 THB

STARTER • Avocado with Cream Cheese on Tart • Fresh Vegetable Spring Rolls • MAIN COURSE • Stir-Fried Tofu with Cashew Nuts • Creamy Green Curry with Vegetables • Thai Spicy Mushroom Salad • Jasmine Rice • DESSERTS • Cake of the day • Mix of Local Fruits

Thai Cuisine — 1,200 THB

STARTER • Prawn Cakes • Fresh Vegetable Spring Rolls • MAIN COURSE • Tom Yam Prawns with Thai Herbs • Stir-Fried Chicken with Cashew nuts • Stir-Fried Vegetables • Jasmine Rice • DESSERTS • Cake of the day • Mix of Local Fruits

Seafood menu — 1,800 THB

STARTER • Prawn Cakes • Fresh Vietnamese Spring Rolls • MAIN COURSE • Tiger Prawns with Garlic and Butter • Tom-Yam Seabass fillet with Thai Herbs • Thai Spicy Seafood Salad • Jasmine Rice • DESSERTS • Cake of the day • Mix of Local Fruits

BBQ menu — 2,300 THB

STARTER • Prawn Cakes • Fresh Vietnamese Spring Rolls • MAIN COURSE • Australian Beef Steak • Tiger Prawn with Garlic Butter • Chicken Thigh • Seabass Fillet Wrapped in Banana Leaf with Thai Herbs • Avocado & Mango Salad • Fried Rice with Vegetables • DESSERTS • Cake of the day • Mix of Local Fruits



























