privateyacht

Chat on WhatsApp



VICTORY

Custom Build 37ft

10	2007	-	7 kn.

Découvrez le mélange parfait entre confort et aventure à bord du Victory Catamaran, un yacht élégant de 37 pieds idéal pour explorer Koh Samui et Koh Phangan. Accueillant jusqu'à 13 invités, il offre des espaces de détente spacieux, un déjeuner thaï lors des voyages plus longs, de la plongée avec tuba, du kayak, de la pêche, et une atmosphère détendue à bord.

Avec un équipage accueillant et un service tout compris, cette location de yacht privé à Samui promet une expérience insulaire décontractée et inoubliable.

FACILITIES

Plusieurs salles de bain
Salon
Zone protégée du soleil / Auvent
Douche à eau douce
Trampoline

privateyacht

Chat on WhatsApp

promotion

	LOW SEASON May - Oct	REGULAR SEASON Nov - Apr	PEAK SEASON Dec 15 - Jan 15
SUNSET			
Sunset Tan Island (2.5 hrs)	22,500 THB	23,500 THB	24,600 THB
Koh Madsum, Taen, Rap (6 hrs)	37,500 THB	39,600 THB	41,700 THB
HALF-DAY			
Koh Madsum (Pig Island) & Koh Taen (mornir	26,800 THB	27,800 THB	30,000 THB
Koh Madsum (Pig Island) & Koh Taen (afternc	26,800 THB	28,900 THB	31,000 THB
FULL-DAY			
Koh Madsum, Taen, Rap (8 hrs)	42,800 THB	44,900 THB	47,100 THB

Prices incl. VAT and subject to change • Terms & Conditions • Frequently Asked Questions

included

GENERALLY

- Bateau privé avec capitaine et équipage
- Carburant (vers les destinations convenues)
- Frais de passagers Marina
- Assurance Accident
- Gilets de sauvetage
- Serviettes
- Day trips incl. 6 guests,
  up to 4 additional guests from 1,000 THB

AQUA FUN

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

TECH & ENTERTAINMENT

- Alimentation 120/220V
- Connexion Audio Bluetooth

food & beverage

COMPLIMENTARY

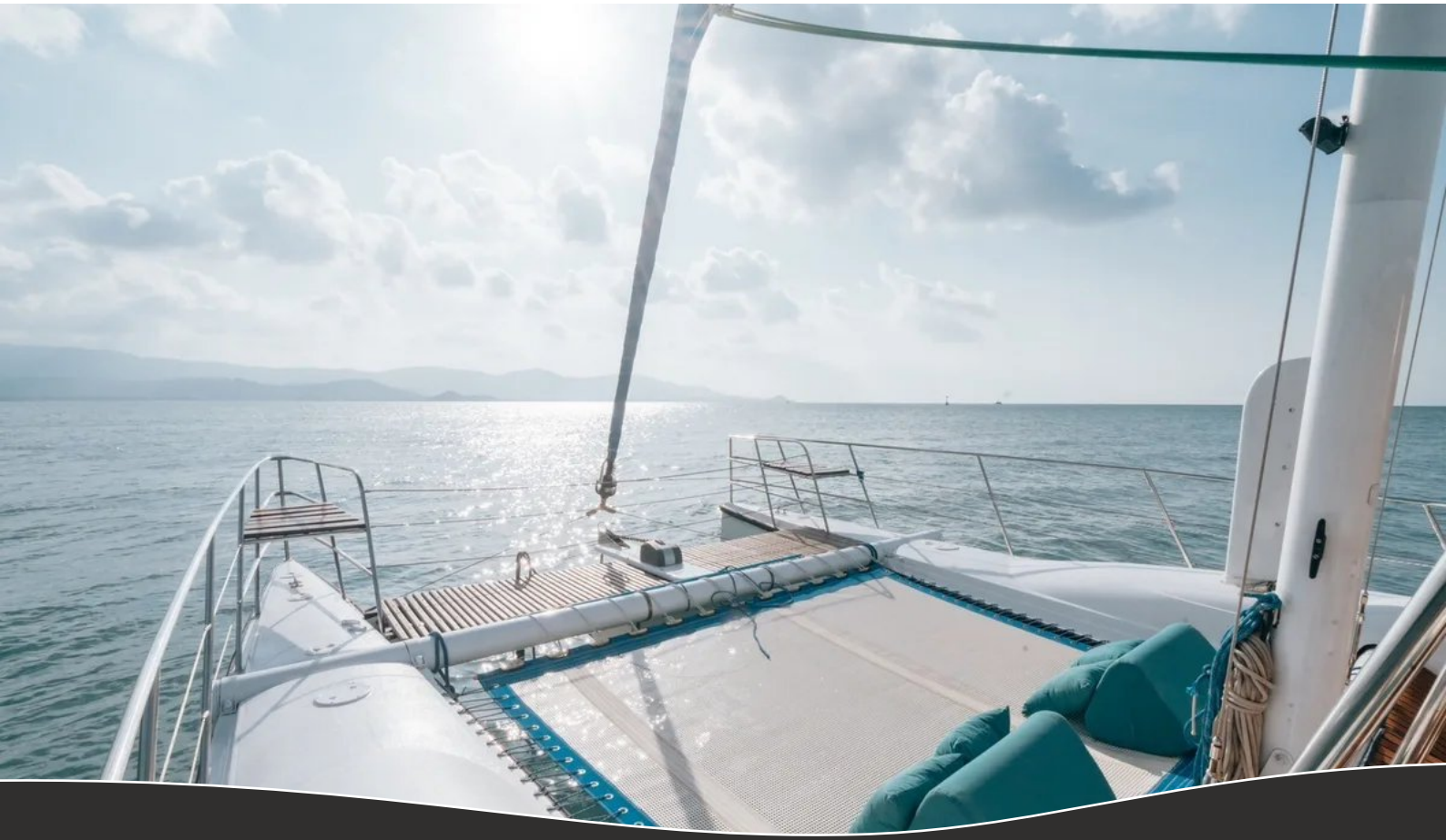
- Eau et boissons gazeuses
- Fruits / Collations
- Utilisation du BBQ

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

Thai lunch

Steamed rice
Mixed vegetable stir fry
Stir-fried chicken with bell peppers
Clear soup with tofu and minced pork
Chicken panang curry
Seasonal fruit


















BARREL