



SWEET LIPS

Princess Yacht 78ft



20



2021 (refit)



Full AC



18 kn.

Découvrez le meilleur des charters de Phuket dans un confort absolu à bord de ce Princess 78 magnifiquement rénové. Conçu pour l'espace, l'élégance et la navigation sans effort, il est le choix parfait pour les familles, amis ou petits groupes jusqu'à 20 personnes recherchant une journée exclusive sur l'eau.

Avec 4 cabines luxueuses, des salons intérieurs et extérieurs généreux, et un spacieux flybridge offrant des vues panoramiques, Sweet Lips offre le cadre idéal pour explorer Phuket, la Baie de Phang Nga ou les Îles Phi Phi. Profitez d'une navigation fluide et stable, tandis que notre capitaine professionnel, notre équipage et notre hôtesse s'occupent de chaque détail. Votre charter comprend tout ce dont vous avez besoin pour une expérience inoubliable : équipement de snorkeling, paddle board, WiFi, boissons non alcoolisées, fruits frais, collations et un délicieux repas lors des sorties journalières complètes. Pour ceux qui veulent encore plus de plaisir, un jet-ski est disponible sur demande.

FACILITIES

- 4 double cabins
- Plusieurs salles de bain
- Salons Multiples
- Zone protégée du soleil / Auvent
- Douche à eau douce
- Stabilisateur

promotion

	LOW SEASON May - Oct	REGULAR SEASON Nov - Apr	PEAK SEASON Dec 15 - Jan 15
SUNSET			
Khai Islands (4hrs)	256,800 THB	267,500 THB	267,500 THB
Maithon (4hrs)	256,800 THB	267,500 THB	267,500 THB
FULL-DAY			
Phi Phi Islands (8hrs)	321,000 THB	342,400 THB	374,500 THB
Racha Yai (8hrs)	321,000 THB	342,400 THB	374,500 THB
Koh Hong Krabi (8hrs)	321,000 THB	342,400 THB	374,500 THB
Phang Nga Bay (8hrs)	321,000 THB	342,400 THB	374,500 THB
Khai Islands (8hrs)	321,000 THB	342,400 THB	374,500 THB
OVERNIGHT			
Phang Nga (2 days / 1 night)	642,000 THB	684,800 THB	749,000 THB
Phi Phi Islands (2 days / 1 night)	642,000 THB	684,800 THB	749,000 THB
Phi Phi Islands & Phang Nga (3 days / 2 nigh	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)
- Frais d'admission au parc national et aux îles
- Assurance Accident
- Gilets de sauvetage
- Serviettes
- Annexe / Dinghy
- Day trips incl. 8 guests, additional guests from 3,000 THB
- Overnight trips incl. 8 guests, for additional guests rates please check website

AQUA FUN

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

TECH & ENTERTAINMENT

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

food & beverage

COMPLIMENTARY

- Eau et boissons gazeuses
- Boisson de bienvenue
 - Café et Thé
- Fruits / Collations
- Déjeuner (excursion d'une journée complète)
 - 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

























