



YONA

Custom Build 75ft



100



2026



Cabins AC



16 kn.

Yona est notre tout nouveau club de plage flottant privé de 75 pieds : deux niveaux de lounges, de terrasses ensoleillées et d'incroyables vues sur la mer. Bien que les bateaux de cette taille soient généralement assez lents, ce catamaran à moteur peut amener votre grand événement de groupe avec jusqu'à 100 invités même vers des destinations éloignées comme Phi Phi.

Avec la stabilité qui garde les verres droits et les invités heureux. À l'étage, l'air libre et une musique dynamique ; en bas, des lounges raffinés, des équipements premium et une cabine privée de style boutique avec sa propre salle de bains pour les invités qui prennent leur confort au sérieux. Un équipage formé professionnellement s'occupe de tout, de la navigation à l'hospitalité — les cocktails préparés apparaissent, les playlists s'enchaînent, et la seule chose à votre agenda est de décider quel niveau offre la meilleure vue. Des sorties à la journée curées ou des charters privés entièrement personnalisés à travers la mer d'Andaman : des escapades en famille, des célébrations élégantes, ou sans occasion particulière. Certains clubs ont une liste d'attente. Notre Yona a un horizon.

FACILITIES

- 1 double cabins
- Plusieurs salles de bain
- Vestiaire
- Cabine
- Ponts Multiples
- Flying Bridge
- Zone protégée du soleil / Auvent
- Douche à eau douce
- Jacuzzi
- Piscine gonflable

promotion

	LOW SEASON May - Oct	REGULAR SEASON Nov - Apr	PEAK SEASON Dec 15 - Jan 15
FULL-DAY			
Khai Islands (8 hrs)	270,700 THB	282,500 THB	294,300 THB
Phang Nga Bay (8 hrs)	288,900 THB	299,600 THB	310,300 THB
Phi Phi & Maithon Islands (8 hrs)	270,700 THB	282,500 THB	294,300 THB
Racha Yai & Coral Islands (8 hrs)	270,700 THB	282,500 THB	294,300 THB

Prices incl. VAT and subject to change.

included

GENERALLY

- Bateau privé avec capitaine et équipage
- Carburant (vers les destinations convenues)
- Frais de passagers Marina
- Assurance Accident
- Gilets de sauvetage
- Serviettes
- Annexe / Dinghy
- Barman
- Transfert en bateau vers les îles
- Apportez votre propre vin sans frais de débouchage
- Day trips incl. 50 guests, additional guests from 3,000 THB

AQUA FUN

- Masques de plongée
- Matériel de pêche (sur demande)
- Planche à pagaie
- Toboggan aquatique
- Piscine Flottante

TECH & ENTERTAINMENT

- WiFi
- Alimentation 120/220V
- Sonorisation Fête
- Sonorisation & Éclairage Fête
- DJ, Sonorisation & Éclairage
- Connexion Audio Bluetooth

options

- Free flow Beer & Wine (1,400 THB/pp)
- Free flow Beer (650 THB/pp)
- Free flow Beer, Cocktails, Wine (1,900 THB/pp)
- Free flow Beer, Cocktails, Wine, Spirits (2,900 THB/pp)
- Extra 1 hour (25,000 THB)

food & beverage

COMPLIMENTARY

- Eau et boissons gazeuses
- Boisson de bienvenue
- Fruits / Collations
- Déjeuner (excursion d'une journée complète)
- Bar à Bord (supplément)

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

Buffet on board — 500 THB

CANAPE • CHICKEN SATAY WITH PEANUTS SAUCE • SAVORY Thai FRUIT SALAD • MAIN DISHES • SOUR SOUP WITH FISH AND MIXED VEGETABLES • SPICY Thai CHICKEN SOUP WITH HERB • FISH FILET IN SWEET & SOUR SAUCE • STIR FRIED VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE • STEAMED JASMIN RICE • DESSERT • PANNA COTTA • COCONUT TART

Canape on board — 250 THB

CANAPE • CALIFORNIA TUNA MAKI • SURIMI MAKI • SALMON MAKI • TORTILLAS ROLL WITH CHICKEN CHICKEN • HAM & CHEESE SANDWICHES SATAY CHICKEN • SALMON TEA SANDWICH • MAIN DISHES • FRIED RICE WITH EGG • STIR FRIED VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE • SPICY Thai CHICKEN SOUP WITH HERB SAVORY • Thai FRUIT SALAD • JAPANESE NOODLE SALAD WITH CHICKEN • DESSERT • PANNA COTTA • COCONUT TART

Local Favorites at Restaurant — 400 THB

Local Favorites • (served at Restaurant Panyee Village) • NAM-PRIK • PAPAYA SALAD • RICE NOODLE WITH FISH CURRY

Lunch buffet at Restaurant — 400 THB

Lunch Buffet • (served at Restaurant Panyee Village) • Thai food • Seafood Tumyum • PadThai • Fried chicken • Steamed Rice • Western Food • Salad • Onion Ring • Fried Rice • Spaghetti Tomato Sauce • Middle Eastern Food • Dal • Dum A Loo • Chicken Salona • Dessert • Cookies • Sweets

Indian Menu — 450 THB

CANAPE • CORN CUTLET • VEGETABLE SAMOSA • TOMATO & CUCUMBER RAITA • NAAN BREAD • MAIN DISHES • CHICKEN TIKKA MASARA • CHANA MASALA • ALOO GOBI – POTATOES & CAULIFLOWER • STEAMED BASMATI RICE • DESSERT • KHEER GULAB • JAMUN

Meat Menu — 600 THB

CANAPE • CALIFORNIA VEGETARIAN MAKI • TORTILLAS ROLL WITH CHICKEN • SALMON TEA SANDWICH • CHICKEN BALL SATAY • SAVORY Thai FRUIT SALAD • SAVORY GRILLED CHICKEN WITH Thai HERB SALAD • MAIN DISHES • RATATOUILLE • BEEF MINUTE STEAKS • GRILLED SAUSAGES • CHICKEN TIGHT BBQ • CHICKEN MASSAMAN • FRIED RICE WITH EGG • DESSERT • PANNA COTTA • COCONUT TART • FRUITS SALAD

Seafood Menu — 600 THB

CANAPE • CALIFORNIA TUNA MAKI • SURIMI MAKI • SALMON MAKI • TORTILL ROLL WITH CHICKEN • SALMON TEA SANDWICH • SAVORY Thai FRUIT SALAD • PRAWN COCKTAIL WITH PAPRIKA SEASONING • MAIN DISHES • FRIED RICE WITH EGG • SPICY Thai FISH SOUP WITH HERB • SQUID SKEW • PRAWNS SKEW • HALF ROCK LOBSTER WITH GARLIC AND BASIL • DESSERT • PANNA COTTA • COCONUT TART • FRUITS SALAD

Standard Menu

CANAPE • CALIFORNIA TUNA MAKI • SURIMI MAKI • SALMON MAKI • TORTILLAS ROLL WITH CHICKEN • CHICKEN • HAM & CHEESE SANDWICHES SATAY CHICKEN • SALMON TEA SANDWICH • MAIN DISHES • FRIED RICE WITH EGG • STIR FRIED VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE • SPICY Thai CHICKEN SOUP WITH HERB SAVORY • Thai FRUIT SALAD • JAPANESE NOODLE SALAD WITH CHICKEN • DESSERT • PANNA COTTA • COCONUT TART

Thai Food Menu

CANAPE • CHICKEN SATAY WITH PEANUTS SAUCE • SAVORY Thai FRUIT SALAD • MAIN DISHES • SOUR SOUP WITH FISH AND MIXED VEGETABLES • SPICY Thai CHICKEN SOUP WITH HERB • FISH FILET IN SWEET & SOUR SAUCE • STIR FRIED VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE • STEAMED JASMIN RICE • DESSERT • PANNA COTTA • COCONUT TART

Vegetarian Menu

CANAPE • CALIFORNIA VEGAN MAKI • VEGETARIAN SANDWICH SAVORY • Thai FRUIT SALAD • JAPANESE NOODLE SALAD WITH TOFU • VEGETARIAN SALAD ROLL • MAIN DISHES • FRIED RICE WITH VEGETABLES • STIR FRIED VEGETABLES WITH SOY SAUCE • COCONUT MILK CURRY WITH EGGPLANT AND TOFU • DESSERT • COCONUT JELLY OR FRUIT JELLY • COCONUT TART







































