

FIVE SEAS

BY INWOOD HOTELS · CANNES



VOTRE ÉVÈNEMENT SUR-MESURE AU FIVE SEAS
—
YOUR CUSTOMIZED EVENT AT THE FIVE SEAS

UN ÉCRIN POUR VOS ÉVÈNEMENTS HAUT DE GAMME

THE PERFECT SETTING FOR YOUR HIGH-END EVENTS

Situé à deux pas du Palais des Festivals, de la Croisette et à proximité de la gare, le Five Seas Hotel Cannes est l'endroit idéal pour organiser des événements de qualité, alliant convivialité et raffinement. Chaque événement est unique, c'est pourquoi l'équipe du Five Seas Hotel Cannes vous accompagne dans la réalisation de vos projets personnels et professionnels, en tenant compte de toutes vos envies. Les espaces de notre Rooftop et nos salles de réunion sont privatisables et modulables afin d'accueillir vos événements sur-mesure.

Côté table, notre cheffe Lori Moreau propose une large gamme de menus et de pièces cocktails qui régaleront tous vos convives.

Located just a few steps from the Palais des Festivals and the Croisette, near the train station, the Five Seas Hotel Cannes is the ideal place to hold quality events, combining togetherness, excitement, and elegance.

The restaurant and lounge bar, the swimming pool terrace, the pergola Terrace, and the private rooms can be reserved exclusively for your use to create an intimate, inimitable, customizede setting for your events.

Each event is unique, which is why the Five Seas Hotel team will assist you in making all your personal and professional plans a reality, honoring your everyu desire.

Our chef, Lori Moreau, has a broad selection of menus and canapés for you to choose from.



NOS ESPACES PRIVATIFS
—
FACILITIES FOR PRIVATE USE



● LE SALON JACQUES CARTIER ●

● LE RESTAURANT PANORAMIQUE

● LE LOUNGE BAR

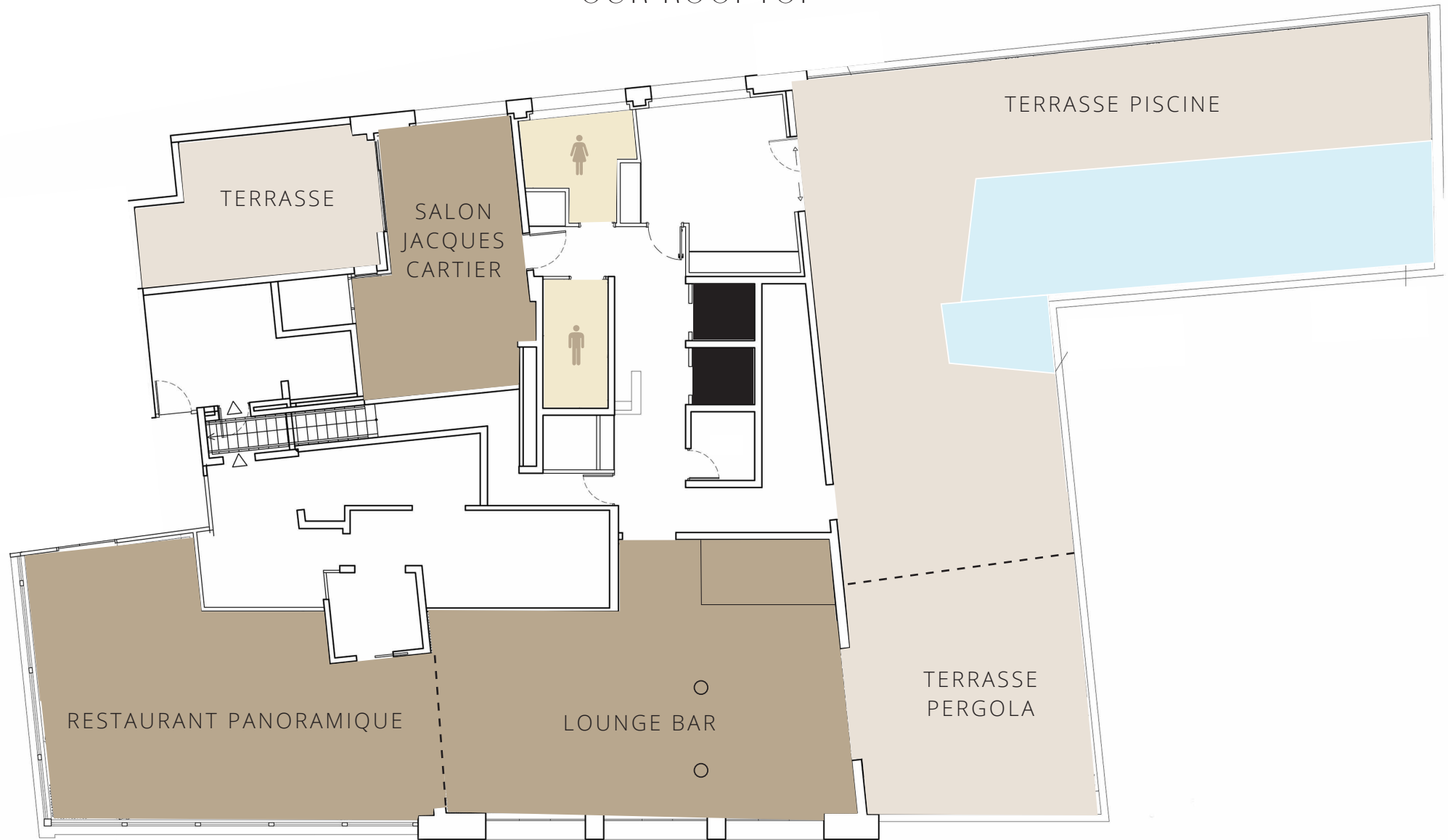
● LA TERRASSE PISCINE

● LA TERRASSE PERGOLA

Situé au 5^e étage, le Roof propose cinq espaces distincts, privatisables ensemble ou séparément. Un lieu idéal pour accueillir vos événements et offrir à vos convives un moment d'exception et de partage.

The Rooftop, high atop the fifth floor, offers five separate areas that can be reserved together or separately for your exclusive use. An ideal place to host your events and ensure your guests enjoy an unforgettable experience.





NOTRE ROOFTOP - OUR ROOFTOP



CAPACITES D'ACCUEIL DE NOTRE ROOFTOP

-

GUEST CAPACITY FOR OUR ROOFTOP SPACES


	 Table ronde	 Cocktail debout	 Théâtre	 Superficie
Restaurant Panoramique	44 pers.	60 pers.	50 pers.	79m ²
Lounge bar	44 pers.	60 pers.	30 pers.	68m ²
Terrasse pergola	33 pers.	50 pers.	32 pers.	52m ²
Terrasse piscine	X	80 pers.	X	158m ²
Full Rooftop	121 pers.	250 pers.	X	357m ²

LE RESTAURANT PANORAMIQUE

PANORAMIC RESTAURANT

Niché derrière un rideau de lin, l'espace restaurant est un cocon préservé pour vos repas assis et cocktails. Il offre une sublime vue panoramique sur le port de Cannes et le Suquet.

Tucked away behind a linen curtain, the restaurant area is a sheltered cocoon for your sit-down meals and cocktail gatherings. It boasts a sublime panoramic view of the port of Cannes and Le Suquet.



			
79m2	60 pers.	50 pers.	44 pers.

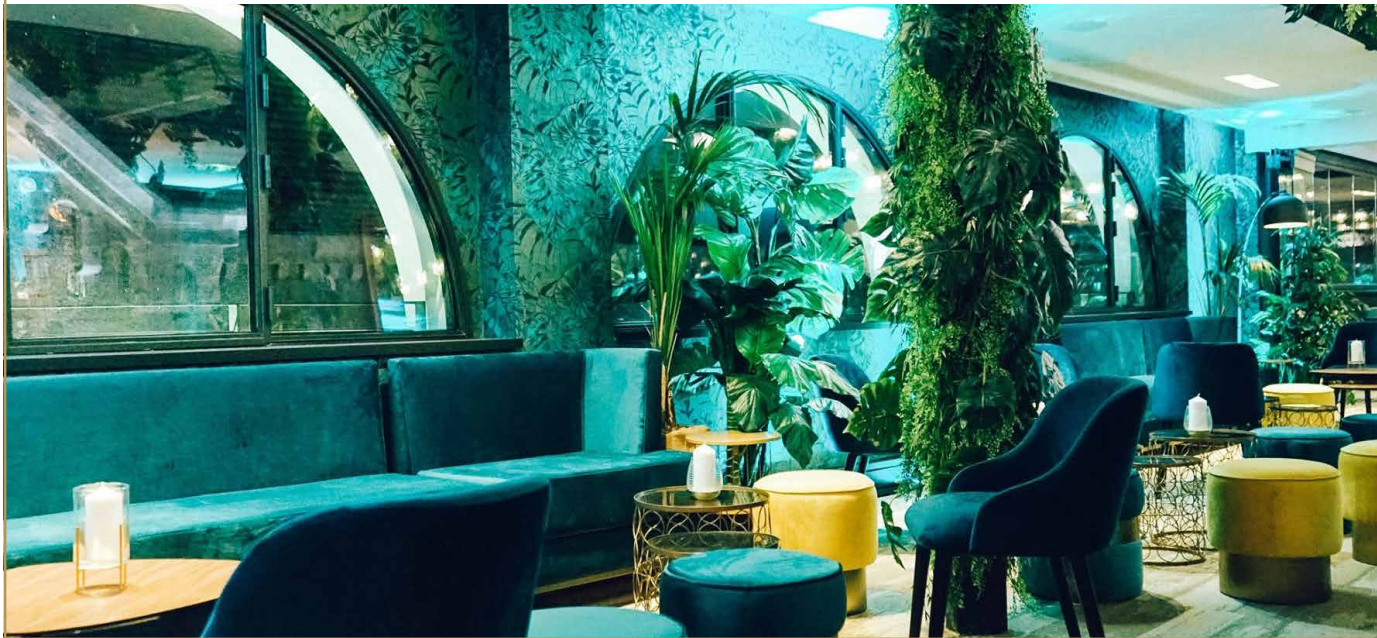


LOUNGE BAR BY LE ROOF

L'espace du Lounge bar à l'esprit Art-déco est l'endroit parfait pour vos cocktails, conférences de presse...

The Art Deco Lounge Bar is the perfect place for your cocktail parties, press conferences, and more.

			
68m2	60 pers.	30 pers.	44 pers.





LA TERRASSE PERGOLA

THE PERGOLA TERRACE

Entre intérieur et extérieur, notre Terrasse pergola est idéale pour les déjeuners et dîners, cocktails ou évènements en petit comité. L'espace est chauffé et dispose d'un équipement protégeant de la pluie, afin de vous faire profiter des toits de Cannes à n'importe quelle saison.

*The Pergola Terrace is the ideal indoor-outdoor space for your lunches, dinners, and cocktail parties at any time of year.
The space is heated and can be protected in the event of inclement weather.*

			
52m ²	50 pers.	32 pers.	33 pers.







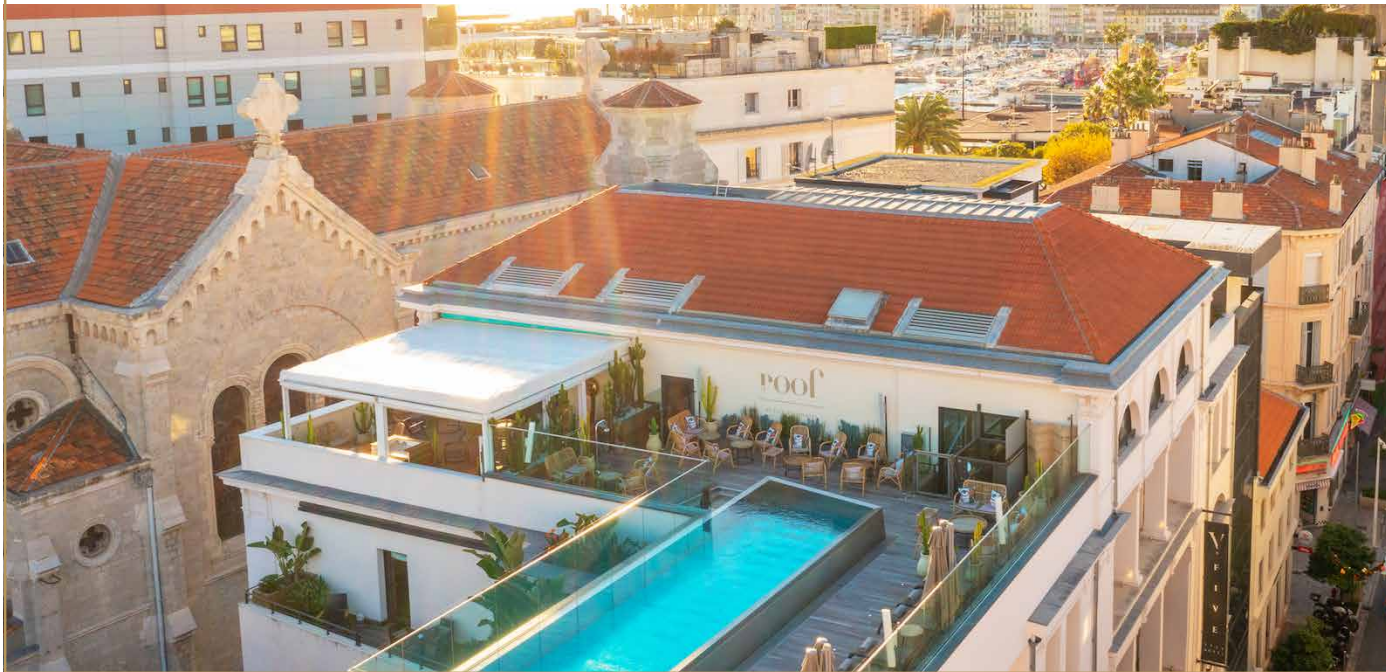
LA TERRASSE PISCINE

THE POOL TERRACE

Avec sa piscine à débordement « Infinity », notre Terrasse piscine est la plus élégante des terrasses cannoises. Elle offrira à votre cocktail une vue imprenable sur le ciel et les toits de la ville de Cannes. Un cadre parfaitement dépaysant.

Our infinity pool makes our Rooftop the most elegant terrace in Cannes. Your cocktail guests can savor a breathtaking view of the sky and roofscape of the city of Cannes. The perfect change of scenery.

			
158m2	80 pers.	X	X



VOS ÉVÈNEMENTS SUR-MESURE...

—

CUSTOM YOUR EVENTS...

EN FAMILLE OU ENTRE AMIS - WITH FAMILY OR FRIENDS

Brunch
Anniversaire - Birthday
Mariage - Weddings
Baptême - Christenings
Baby Showers

...

Le temps d'une parenthèse, profitez d'un moment exclusif sur notre rooftop, en famille ou entre amis. Nous nous tenons à votre disposition pour créer votre évènement sur-mesure.

Enjoy an exclusive and unforgettable moment with family or friends on our rooftop. We are here to help you plan your ideal tailor-made event.





NOS OFFRES DE RESTAURATION
—
OUR FOOD & BEVERAGE OFFERS

NOS FORFAITS CANAPÉS

APERITIVE

4 PIÈCES SALÉES 4 SAVOURY PIECES

La tartelette au houmous cumin et sésame
Cumin and sesame houmous tart

La Gambas croustillante, sauce aigre douce
Crispy prawns, sweet and sour sauce

L'arancini, tomate et mozzarella
Tomato and mozzarella arrancini

Le croque-Monsieur parfumé à la truffe de saison
The croque Monsieur with seasonal truffle

18€

CLASSIQUE

8 PIÈCES SALÉES ET 2 PIÈCES SUCRÉES 8 SAVOURY AND 2 SWEET PIECES

Le saumon Gravlax, gel citron vert et aneth
Salmon gravlax, lime gel and dill

La brochette de poulet mariné à la sauce satay
Chicken skewers with a satay sauce

La tartelette à la crème de carotte et à l'orange
Carrot and orange tartlet

L'arancini à la mozzarella
Mozzarella arancini

Le macaron salé au chèvre et figes
Savoury macaroon with goat's cheese and figs

La Gambas croustillante, sauce aigre douce
Crispy prawns, sweet and sour sauce

La crème de courge butternut aux éclats de châtaignes
Butternut squash cream with chestnut pieces

Le croque-monsieur parfumé à la truffe
Croque-Monsieur flavoured with truffle

Le mini chou au chocolat noir
Mini dark chocolate choux pastry

La tartelette au citron meringuée
Lemon meringue tartlet

45€

CHIC

8 PIÈCES SALÉES ET 2 PIÈCES SUCRÉES 8 SAVOURY AND 2 SWEET PIECES

La tartelette au céleri rave et à la truffe
Celeriac and truffle tartlet

La bouchée de homard poché dans une nage
au curcuma et gingembre
The lobster bite, poached in a tumeric and ginger sauce

La bouchée de tourteau, gelée pomme verte et concombre
The crab bite, green apple and cucumber jelly

Le magret fumé, condiment à la pomme
Smoked duck breast, apple condiment

Le bonbon de foie gras glacé au porto et fruits secs
The foie gras bite, Port gel, dried fruits

Mille-feuille de pommes de terre à la truffe
The potato mille-feuille with truffle

Le maki de thon aux algues Nori
Tuna maki with Nori seaweed

Mini burger au foie gras et chutney de figes
Mini foie gras burger, fig chutney

Sélection de macarons de Provence
Selection of Provençal macaroons

Tartelette intense au chocolat,
ganache onctueuse à la vanille
Intense chocolate tartlet, creamy vanilla ganache

60€



NOS FORFAITS CANAPÉS

APERITIVE

4 PIÈCES SALÉES 4 SAVOURY PIECES

La tartelette au houmous cumin et sésame
Cumin and sesame houmous tart

La Gambas croustillante, sauce aigre douce
Crispy prawns, sweet and sour sauce

L'arancini, tomate et mozzarella
Tomato and mozzarella arancini

Le croque-Monsieur parfumé à la truffe de saison
The croque Monsieur with seasonal truffle

18€

CLASSIQUE

8 PIÈCES SALÉES ET 2 PIÈCES SUCRÉES 8 SAVOURY AND 2 SWEET PIECES

Le saumon Gravlax, gel citron vert et aneth
Salmon gravlax, lime gel and dill

La brochette de poulet mariné à la sauce satay
Chicken skewers with a satay sauce

Le financier à la tomate, crème au chèvre frais
Tomato sponge cake, fresh goat's cheese cream

L'arancini à la mozzarella
Mozzarella arancini

La crème d'avocat au wasabi, chair de crabe au pamplemousse
Avocado and wasabi cream, crab meat with grapefruit

Gambas croustillante
Crispy prawn

La caponata sicilienne aux câpres
Sicilian vegetables with capers

Le croque-monsieur parfumé à la truffe
Croque Monsieur flavoured with truffle

Le mini chou au chocolat noir
Mini dark chocolate choux pastries

La tartelette au citron meringuée
Lemon meringue tartlet

45€

CHIC

8 PIÈCES SALÉES ET 2 PIÈCES SUCRÉES 8 SAVOURY AND 2 SWEET PIECES

La tartelette à l'artichaut et à la truffe
Artichoke tartlet with truffle

La bouchée de homard poché dans une nage au curcuma et gingembre
The lobster bite, poached in a tumeric and ginger sauce

La bouchée de tourteau, gelée pomme verte et concombre
The crab bite, green apple and cucumber jelly

Le magret de canard en cuisson douce, condiment à la cerise
Duck breast slowly cooked, cherry confiment

Le bonbon de foie gras glacé au porto
The foie gras bite, glazed in Port

Mille-feuille de pommes de terre à la truffe
The potato mille-feuille with truffle

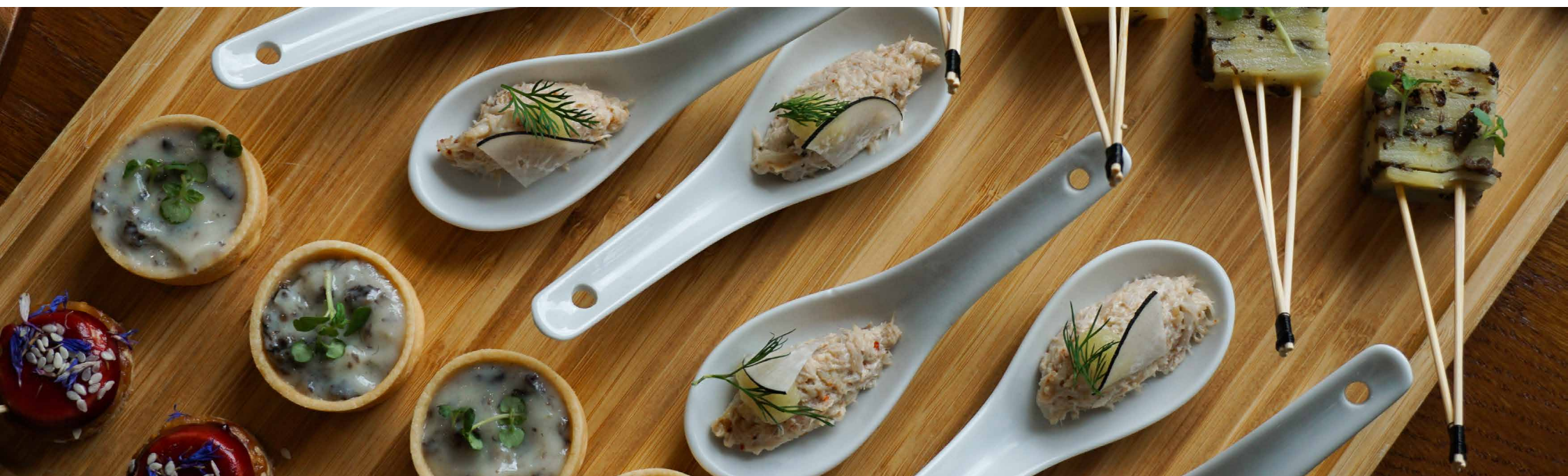
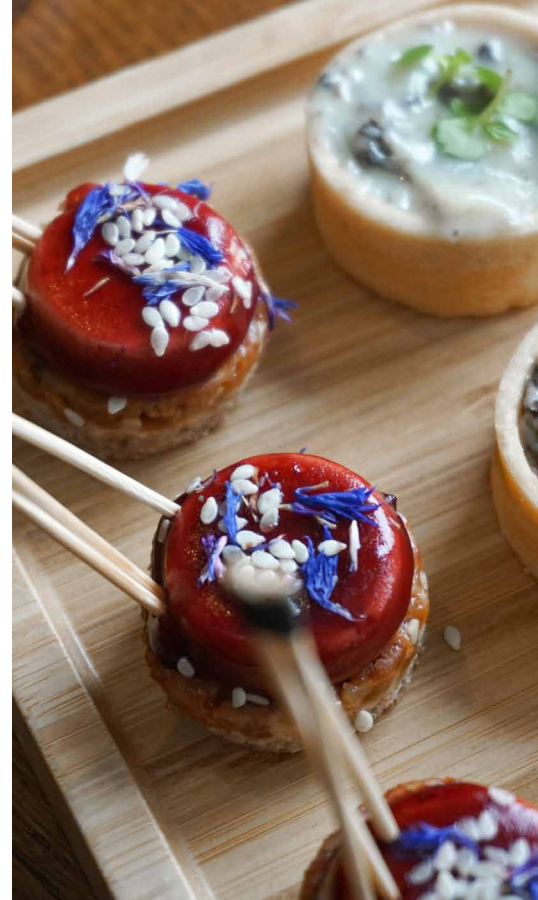
Le maki de thon aux algues Nori
Tuna maki with Nori seaweed

Mini burger au foie gras
Mini foie gras burger

Sélection de macarons de Provence
Selection of Provençal macaroons

Tartelette intense au chocolat, ganache onctueuse à la vanille
Intense chocolate tartlet, creamy vanilla ganache

60€



FORFAIT CANAPÉS GOURMAND...

80€

14 PIÈCES SALÉES ET 4 PIÈCES SUCRÉES

–

Cœur de focaccia au saumon fumé
Macaron salé au chèvre frais et figues
Bonbon de foie gras glacé au porto
Maki de thon aux algues Nori
Tartelette au houmous et sésame
Crème d'avocat au wasabi, chair de crabe au pamplemousse
Financier à la tomate, crème de chèvre
Wrap de légumes
Brochette de poulet satay
La Gambas croustillante, sauce aigre douce
L'arancini, tomate et mozzarella
Croque-monsieur parfumé à la truffe
Mini burger au cheddar
Bouchée croustillante à l'agneau confit à la menthe
–
Crème brûlée à la vanille
Sélection de macarons
Tartelette au citron meringuée
Tartelette intense au chocolat

14 SAVOURY AND 4 SWEET PIECES

–

*Focaccia with smoked salmon
Savoury macaroons with fresh goat's cheese and figs
The foie gras bite, glazed with Port
Tuna maki with Nori seaweed
Houmous and sesame tartlet
Avocado and wasabi cream, crab meat with grapefruit
Tomato sponge cake, fresh goat's cheese cream
Vegetable wrap
Chicken satay skewer
Crispy prawns, sweet and sour sauce
Tomato and mozzarella arrancini
Truffle croque-monsieur
Mini cheeseburger
Crispy lamb bite with mint
–
Vanilla creme brûlée
Macaroon selection
Lemon meringue tart
Intense chocolate tart*

FAITES VOTRE SÉLECTION

PIÈCES FROIDES - 5€

Le saumon Gravlax, gel de citron vert et aneth

Le ceviche de bar « leche de tigre » à la coriandre

La crème d'avocat au wasabi, chair de crabe au pamplemousse

Le bonbon de foie gras glacé au porto et fruits secs

Macaron salé au chèvre et figues

Le maki de thon aux algues Nori

Cœur de focaccia au saumon fumé

–

PIÈCES CHAUDES - 5€

Brochette de bœuf kefta aux épices douces

Gambas croustillante

Le croque-monsieur parfumé à la truffe

Le croustillant d'agneau à la menthe

Mini burger au cheddar

MAKE YOUR SELECTION

COLD DISHES - €5

Salmon Gravlax, lime gel and dill

Sea bass ceviche "leche de tigre" with coconut and coriander

Avocado and wasabi cream, crab meat with grapefruit

The foie gras bite glazed with Port, dried fruits

Savoury macaroons with goats cheese and fig

Tuna maki with Nori seaweed

Focaccia with smoked salmon

–

HOT DISHES - €5

Beef kefta skeweres with spices

Crispy prawn

Truffle croque-monsieur

Crispy lamb with mint

Mini cheeseburger

FAITES VOTRE SÉLECTION

PIÈCES FROIDES VÉGÉTARIENNES - 5€

Panna cotta au maïs, crumble de quinoa

Financier à la tomate, crème de chèvre frais

Le wrap de légumes croquants

Caponata Sicilienne aux câpres

Tartelette carotte à l'orange

Tartelette houmous, cumin et sésame

-

PIÈCES CHAUDES VÉGÉTARIENNES- 5€

Arancini tomate et mozzarella

Le risotto aux légumes de saison

Polenta croustillante, condiment au fenouil tomate

Le mille-feuille de pommes de terre à la truffe

MAKE YOUR SELECTION

COLD VEGETARIAN DISHES - €5

Sweetcorn panna cotta, quinoa crumble

Tomato sponge cake, fresh goat's cheese cream

Crunchy vegetable wrap

Sicilian vegetables with capers

Carrot and orange tartlet

Houmous, cumin and sesame tartlet

-

HOT VEGETARIAN DISHES - €5

Tomato and mozzarella arancini

Risotto with seasonal vegetables

Crispy polenta, tomato and fennel condiment

Potato mille-feuille with truffle

FAITES VOTRE SÉLECTION

NOS CANAPÉS SUCRÉS - 5€

Verrines

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Panna cotta aux fruits de saison

Mousse au chocolat aux éclats de brownies

Crème onctueuse noisette, chantilly au café

Tartelettes

Tarte au citron meringuée

Tarte aux fruits de saison, chantilly à la fève de tonka

Tarte intense au chocolat

Mignardises

Sélection de macarons

Financier aux noisettes

Financier citron et bergamote

Mini cannelé

MAKE YOUR SELECTION

THE SWEETS - €5

Verrines

Crème brûlée with Madagascar vanilla

Panna Cotta with seasonal fruits

Chocolate mousse with brownie pieces

Smooth hazelnut cream, coffee chantilly cream

Tartlets

Lemon meringue tart

Seasonal fruit tart, tonka bean chantilly cream

Intense chocolate tart

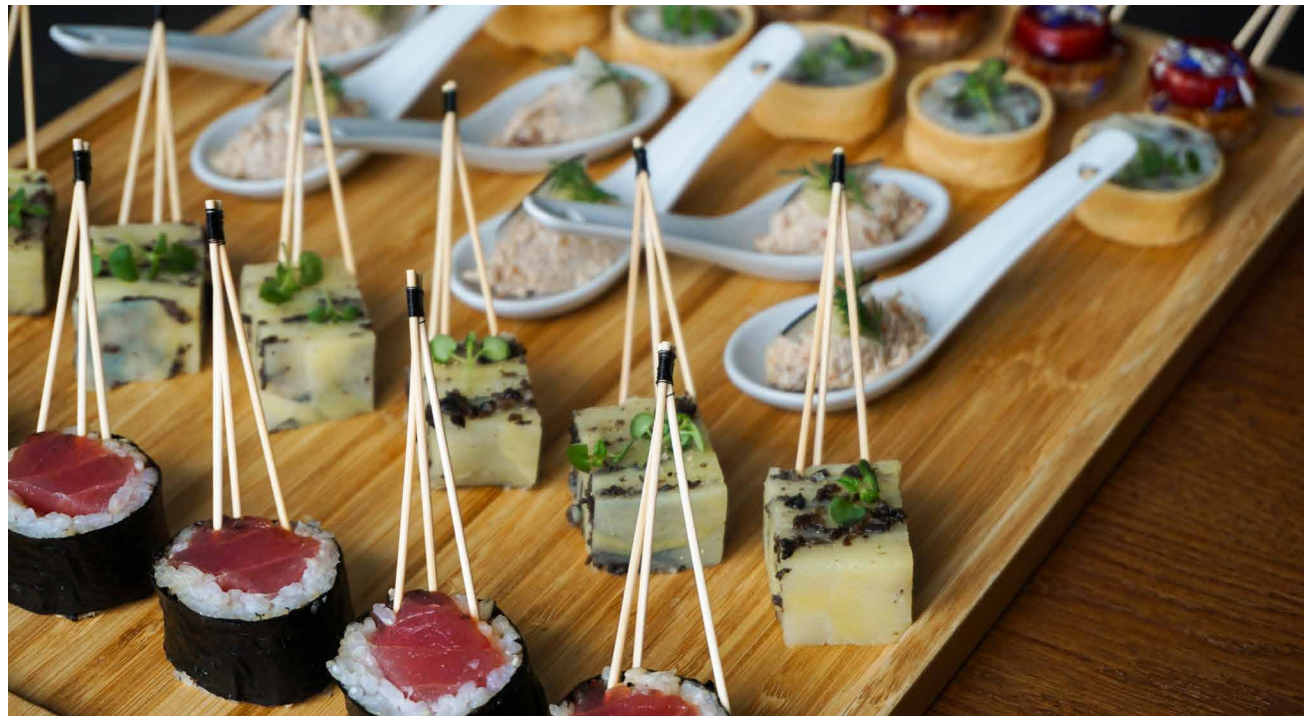
Mignardises

Selection of macarons

Hazelnut sponge cake

Lemon and bergamot sponge cake

Mini cannelé sponge syrup cake



NOS BARS CULINAIRES

-

OUR FOOD BAR

Nous vous proposons une sélection de bars culinaires accompagnés d'un Chef. Préparation minute selon vos envies pour un moment de partage.

We propose you our food bars with a Chef. Minute preparation following your wishes for a convivial moment.

ATELIERS SALÉS

Bar à ceviche
Bar à risotto
Atelier du fromager
Atelier charcuterie

ATELIERS SUCRÉS

Atelier « Autour du chou à la crème »
La Five fontaine chocolat (guimauve, fruits de saison...)

N'hésitez pas à faire appel à nous pour une prestations personnalisée.

Tarif sur demande
Durée : 1h30 avec un Chef

SAVORY WORKSHOP

Ceviche bar
Risotto bar
French Cheese bar
Charcuterie bar

SWEET WORKSHOP

“Creative Cream Puff” station
The Five chocolate fountain (marshmallow, seasonal fruits, etc.)

Feel free to contact us for a customized service.

*Price on request
Time: 1½ hour with a Chef*

FORMULES OPEN-BAR

OPEN BAR BEVERAGE PACKAGE

	1h	2h	3h	4h
OPEN BAR CLASSIQUE				
Vin de Provence (blanc, rouge, rosé) <i>Provence wines (white, red, rosé)</i> Bière, sodas et jus de fruits <i>Beer, soft drinks</i> Eau plate et gazeuse <i>Still and sparkling water</i>	30€	45€	60€	75€
+ Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	45€	60€	75€	95€
OPEN BAR PRESTIGE				
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial Vin de Provence (blanc, rouge, rosé) <i>Provence wines (white, red, rosé)</i> Alcools forts (vodka, gin, rhum, whisky) <i>Spirits (vodka, gin, rum, whisky)</i> Bière, sodas et jus de fruits <i>Beer, soft drinks and juices</i> Eau plate et gazeuse <i>Still and sparkling water</i>	55€	75€	90€	105€
OPEN BAR MOCKTAIL				
2 Mocktails Sodas et jus de fruits <i>Softs and juices</i> Eau plate et gazeuse <i>Still and sparkling water</i>	25€	40€	55€	70€

Prix toutes taxes comprises et par personne. Toute heure supplémentaire non planifiée sera facturée 30€ par personne.
Price per person and including VAT. All additional and none planned hour, will be charged €30 per person.

NOS MENUS DE JANVIER À MARS

—

JANUARY TO MARCH

Notre Cheffe Lori Moreau attachée aux produits frais de saison, propose une cuisine moderne et raffinée. Découvrez ses propositions ci-dessous.

Our Executive Chef Lori Moreau uses fresh, in-season ingredients to create her contemporary, sophisticated cuisine. Below are some of her suggestions.

MENU BUSINESS CHIC

39€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
STARTER - MAIN COURSE - DESSERT

Uniquement pour le déjeuner.

Menu à découvrir 15 jours avant l'événement, en fonction des arrivages du marché et de la saison.

Only for lunch.

Menu to be discovered 15 days prior the event, according seasonal products.

*Prix toutes taxes comprises, par personne. Menu unique pour l'ensemble du groupe.

Prices are including tax, per person. Single menu for the entire group.

MENU PANORAMIQUE

85€

LE VÉGÉTAL

Le céleri rave - *The celeriac*

Fleurs de céleri rave, et velouté à la truffe noire
Celeriac soup with truffle

La composition de légumes - *The vegetables*

Pochée dans un bouillon des sous-bois
parfumé à la citronnelle
Seasonal vegetables poached in lemongrass
and wild mushroom broth

La mangue - *The mango*

Dôme de mousse à la mangue, cœur caramel
sur un sablé breton
Mango mousse dome, caramel centre,
shortbread biscuit

LA MER

Les coquilles Saint-Jacques - *The scallops*

En carpaccio, topinambours confits à la truffe,
éclats de noisettes
Served in a carpaccio, with Jerusalem artichoke,
truffle and hazelnuts

Le bar de ligne - *Line-caught sea bass*

Poché dans un bouillon safrané aux agrumes,
risotto de langues d'oiseaux à la carotte
Poached in a citrus and saffron broth, orzo risotto with carrots

Les agrumes - *The citrus fruits*

Mousse au citron, cœur au pamplemousse
sur une dacquoise à l'amande
Lemon mousse, grapefruit centre on a Dacquoise almond biscuit

LA TERRE

Le canard - *The duck*

Confit dans une raviole, bouillon parfumé à la citronnelle
Confit, served in a ravioli, lemongrass broth

Le filet de bœuf - *The beef fillet*

Façon Wellington au foie gras,
sauce porto à la truffe
Served Wellington style with foie gras,
truffle and Port sauce

Le chocolat - *The chocolate*

Ganache chocolat passion, biscuit moelleux,
croustillant cacao
Chocolate and passion fruit ganache, biscuit,
crispy cocoa

*Prix toutes taxes comprises, par personne. Menu unique pour l'ensemble du groupe.

Prices are including tax, per person. Single menu for the entire group.

NOS MENUS D'AVRIL À JUIN

—

APRIL TO JUNE

Notre Cheffe Lori Moreau attachée aux produits frais de saison, propose une cuisine moderne et raffinée. Découvrez ses propositions ci-dessous.

Our Executive Chef Lori Moreau uses fresh, in-season ingredients to create her contemporary, sophisticated cuisine. Below are some of her suggestions.

MENU PANORAMIQUE

85€

LE VÉGÉTAL

La carotte - *The carotte*

Dans l'esprit d'une bouillabaisse végétale
In the spirit of a vegetable bouillabaisse

Les conchiglions - *The Conchiglions*

Farcis au céleri et à la truffe, éclats de noisettes
Stuffed with celeriac and truffle, hazelnut pieces

La noix de coco - *The coconut*

Mousse noix de coco, cœur framboise,
sablé croquant au citron vert
*Coconut mousse with a raspberry centre,
chunchy lime shortbread*

LA MER

Le thon - *The tuna*

Tataki de thon, sauce vierge de légumes et poivron confit
Tuna tataki, olive oil and vegetable sauce, confit peppers

Le cabillaud côtier - *The Coastal cod*

Confit aux agrumes, crème de choux-fleur à la vanille
Confit citrus, cream of cauliflower with vanilla

La fraise - *The strawberry*

Tartelette pure beurre,
crème à la vanille et aux fraises
*Pure butter tart, vanilla cream
with strawberries*

LA TERRE

Les asperges - *The asparagus*

Composition d'asperges aux morilles et magret fumé
Asparagus with morel mushrooms and smoked duck breast

Le veau - *The veal*

Filet mignon rôti à la sauge, petits pois et épeautre
Roasted filet mignon with sage, peas and spelt

Le chocolat - *The chocolate*

Entremet croustillant au chocolat au lait
et praliné aux noisettes
*Crispy milk chocolate and
hazelnut praline dessert*

*Prix toutes taxes comprises, par personne. Menu unique pour l'ensemble du groupe.

Prices are including tax, per person. Single menu for the entire group.

NOS MENUS DE JUILLET À MI-SEPTEMBRE

JULY TO MID-SEPTEMBER

Notre Cheffe Lori Moreau attachée aux produits frais de saison, propose une cuisine moderne et raffinée. Découvrez ses propositions ci-dessous.

Our Executive Chef Lori Moreau uses fresh, in-season ingredients to create her contemporary, sophisticated cuisine. Below are some of her suggestions.

MENU PANORAMIQUE

85€

LE VÉGÉTAL

La tomate - *The tomato*

Composition de tomates farcies à la piperade,
crème de burrata fumée

*Composition of tomatoes stuffed with sauteed tomatoes,
onion and garlic, smoked burrata cream*

La courgette - *The courgette*

Cannelloni de courgettes, jus tomaté aux olives Taggiasche
Courgette cannelloni, tomato sauce with Taggiasche olives

La pêche - *The peach*

Pochée au romarin, biscuit à l'amande
et pétales de meringue croquante

*Poached with rosemary, almond biscuit, and crunchy
meringue petals*

LA MER

Le tourteau - *The crab*

Chair au naturel, sous un voile léger de poivrons doux

Crab meat, with a sweet pepper gel

Le saint-pierre - *The John Dory*

En cuisson douce, courgettes farcies
aux crustacés et à la tomate

*Slowly cooked, courgettes stuffed with
shellfish and tomatoes*

Le chocolat - *The chocolate*

Dans l'esprit d'une forêt noire à la cerise

Black forest style with cherries

LA TERRE

Le foie gras - *The foie gras*

Terrine à la vanille en fine gelée de cerise

Foie gras terrine with vanilla, and a cherry gel

La volaille - *The chicken*

En cuisson douce, sauce suprême au vin jaune,
composition d'artichauts

*Slowly cooked, with a yellow wine
supreme sauce, artichokes*

Les framboises - *The raspberries*

Financier à la pistache et framboises fraîches

Pistachio sponge cake with fresh raspberries

*Prix toutes taxes comprises, par personne. Menu unique pour l'ensemble du groupe.

Prices are including tax, per person. Single menu for the entire group.

NOS MENUS DE MI-SEPTEMBRE À DÉCEMBRE

—

MID-SEPTEMBER TO DECEMBER

Notre Cheffe Lori Moreau attachée aux produits frais de saison, propose une cuisine moderne et raffinée. Découvrez ses propositions ci-dessous.

Our Executive Chef Lori Moreau uses fresh, in-season ingredients to create her contemporary, sophisticated cuisine. Below are some of her suggestions.

MENU PANORAMIQUE

85€

LE VÉGÉTAL

Les châtaignes - *The chestnuts*

Crème de châtaigne aux épices douces,
écume de parmesan
Chestnut cream with spices, parmesan foam

Le Pithiviers - *The Pithiviers*

Légumes cuits en croûte feuilletée, jus végétal acidulé
Vegetables cooked in puff pastry, tangy herb sauce

La poire - *The pear*

Pochée au gingembre, crémeux au chocolat noir
Poached in ginger, dark chocolate mousse

LA MER

Le bar de ligne - *Line caught sea bass*

Carpaccio en compression de betteraves et citron jaune
Served in a carpaccio, compressed with beetroot, and lemon

Le lieu jaune - *The pollack*

Confit au safran, composition de courge butternut aux
éclats de châtaignes
Confit with saffron, butternut squash, chestnuts

Le dôme vanille - *The vanilla dome*

Cœur au caramel fondant, banane et cacahuètes
Melting caramel centre, banana and peanuts

LA TERRE

Les champignons - *The mushrooms*

Tartelette des sous-bois aux éclats de noisettes
Wild mushroom tarts, with hazelnuts shards

Le veau - *The veal*

En croûte feuilletée au foie gras et feuilles de blettes,
jus porto à la truffe
*In a puff pastry crust with foie gras and chard,
Port and truffle sauce*

Le Mont-Blanc - *The Mont-Blanc*

Crème de marron, cœur croquant meringué à la vanille
Tart with chestnut cream, and crunchy vanilla meringue

*Prix toutes taxes comprises, par personne. Menu unique pour l'ensemble du groupe.

Prices are including tax, per person. Single menu for the entire group.

NOS FORFAITS BOISSONS

-

BEVERAGES PACKAGES

SÉLECTION PROVENCE

30€

Côtes de Provence (blanc, rouge, rosé)
Eau minérale et gazeuse
Café ou thé

Côtes de Provence (white, red, rosé)
Still and sparkling water
Coffee or tea

SÉLECTION FRANCE

45€

Sancerre (blanc), Bourgogne (rouge), Côtes de Provence (rosé)
Eau minérale et gazeuse
Café ou thé

Sancerre (white), Burgundy (red), Côtes de Provence (rosé)
Mineral and sparkling water
Coffee or tea

Supplément 10€, avec coupe de Champagne Moët & Chandon.
Additional 10€, with a glass of Moët & Chandon Champagne.

N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins. Nous nous ferons un plaisir de vous confectionner un forfait sur-mesure !
Tarif toutes taxes comprises par personne, comprenant une bouteille de vin (3 pers.) et une demi-bouteille d'eau (/pers.).

*Don't hesitate to ask for our wine list. We will be happy to prepare a customized package for you!
Price per person including VAT, with 1/3 bottle of wine and 1/2 bottle of water per person.*

& POUR L'APERITIF...

VERRE D'ACCUEIL

Welcome beverage
12€ par personne

Coupe de champagne Moët & Chandon
Glass of Moët & Chandon champagne
18€ par personne

FORMULE CANAPÉS APÉRITIF

18€ par personne

SALONS DE RÉUNIONS
—
MEETING ROOMS

VASCO DI GAMA & DAVID LIVINGSTONE



L'espace séminaire du Five Seas Hotel Cannes se compose de trois salles de réunions, alliant modernité et fonctionnalité.

Situés au niveau -1, les salons Vasco Di Gama (43m²) et David Livingstone (41m²) peuvent être assemblés pour accueillir jusqu'à 60 personnes en format théâtre. Un foyer complète cet espace, pour la mise en place de pauses café et buffets froids.

The Five Seas Hotel Cannes conference area has three modern meeting rooms designed to be functionally harmonious with the location.

Located on Level -1, two lounges are available for your events or conferences. The first, Vasco Di Gama, spans 43m² and the second, David Livingstone, measures 41m². These two lounges can be combined to form a single room depending on the needs of each group. An adjacent lobby is available for meeting coffee breaks and cold buffets.

JACQUES CARTIER

Au 5ème et dernier étage, le salon privé Jacques Cartier (32m²) doté d'une terrasse attenante, est idéal pour organiser repas privés ou réunion en petit comité.

The fifth floor is home to the 32m² Jacques Cartier private lounge with terrace, ideal for private meals or small groups.



CAPACITE D'ACCUEIL DE NOS SALONS

ROOM CAPACITY

							
Salon Vasco Di Gama	X	X pers.	14 pers.	30 pers.	43m ²	✗	-1
Salon David Livingstone	X	14 pers.	14 pers.	30 pers.	41m ²	✗	-1
Salons jumelés : Vasco Di Gama + David Livingstone	X	30 pers.	35 pers.	60 pers.	84m ²	✗	-1
Salon Jacques Cartier	22 pers.	20 pers.	16 pers.	20 pers.	32m ²	✓	5ème

Nos salons sont modulables afin d'accueillir vos différents types de manifestations : conférences, réunions, team building, formations, lancement de produit. L'ensemble de nos salons est équipé d'un écran LCD avec connectiques, d'un kit conférencier incluant eau, bloc-notes et stylo, ainsi que du WIFI haut débit.

Our modular meeting rooms can be adapted to your every need and event types: product launches, training sessions, teambuilding, press conferences, etc. They are all equipped with an LCD screen with connectors, a paperboard, and high-speed Wi-Fi.

Découvrez ci-dessous les différentes offres et pauses-café* concoctées par notre Cheffe Lori Moreau et son équipe :

WELCOME BREAKFAST

20€/pers.

Sélection de mini viennoiseries
Cakes et financiers
Fruits frais de saison
Jus de fruits frais
Machine à café, thé et tisanes

LUNCH BREAK

35€/pers.

Sélection de 3 mini sandwichs par personne :
Pain nordique au saumon fumé
Wrap au jambon blanc et cœur de laitue
Navette briochée aux légumes croquants

Panier de crudités, dips de sauces
Plateau de fruits frais de saison tranchés
Assortiments de macarons de Provence
Jus de fruits frais
Machine à café, thé et tisanes
Verre de vin de Provence (couleur au choix) + 8€

AFTERNOON BREAK

20€/pers.

Assortiments de macarons
Madeleine, financier aux noisettes
Plateau de fruits frais de saison tranchés
Jus de fruits frais
Machine à café, thé et tisanes

Envie d'une pause-café sur mesure ? Contactez-nous !

*Minimum de 6 personnes.

Prix toutes taxes comprises, par personne, par pause.
Les pauses café sont en supplément de la location du salon privé.

Below are the delicious coffee breaks crafted by our Executive Chef Lori Moreau and her team:*

WELCOME BREAKFAST

20€/person

*Assortment of mini pastries
Cake and sponge fingers
Fresh seasonal fruit
Fruit juices
Coffee machine, tea and herbal tea*

LUNCH BREAK

35€/personne

*Selection of mini sandwiches, 3 per person
-Nordic bread with smoked salmon
-Ham and lettuce wrap
-Navette brioche bread with crunchy vegetables*

*Basket of crudites, dips
Sliced fresh seasonal fruit platter
Selection of macarons from Provence
Fruit juices
Coffee machine, tea and herbal tea
Glass of Provence wine (colour of your choice) + 8€*

AFTERNOON BREAK

20€/personne

*Selection of macarons
Hazelnut madeleine, financier sponge cakes
Sliced fresh seasonal fruit platter
Fruit juices
Coffee machine, tea and herbal tea*

Would you prefer a customized coffee break? Let us know!

**Minimum of 6 people.*

*Prices are including tax, per person, per break.
Coffee break fees are in addition to room reservation fees.*



NOS BUFFETS

SÉLECTION DE SALADES

Carpaccio de tomates anciennes, burrata et pesto au basilic
Légumes croquants, aioli safrané
Fraîcheur de melon et jambon
Pastèque fraîche à la fêta

SÉLECTION DE PLATEAUX

Saumon fumé, aneth et citron jaune
Charcuteries italiennes
Fromages de la maison Mons

SÉLECTION DE SANDWICHS

Navettes briochées au thon et haricots verts
Pains moelleux aux légumes croquants
Mauricettes au jambon cru et beurre de cornichon

SÉLECTION DE DESSERTS

Fruits frais de saison
Crème brûlée à la vanille
Financier aux noisettes
Choux au chocolat

55€/pers. TTC

OUR BUFFETS

SALAD SELECTION

*Carpaccio of heirloom tomatoes, burrata and basil pesto
Crunchy vegetables, saffron aioli
Melon and ham
Fresh watermelon with feta cheese*

PLATTER SELECTION

*Smoked salmon, dill and lemon
Italian charcuterie
Cheeses from la maison Mons*

SANDWICH SELECTION

*Navette brioche sandwiches with tuna and green beans
Crunchy vegetable sandwiches
Mauricette sandwiches with ham and gherkin butter*

DESSERT SELECTION

*Fresh seasonal fruit
Vanilla creme brulée
Hazelnut financier sponge cakes
Chocolate chou pastries*

55€/pers. including tax

NOS BUFFETS

SÉLECTION DE SALADES

Légumes croquants, aioli safrané
Salade de quinoa et lentilles aux fruits secs
Choux-fleur rôti aux épices douces
Pommes de terre grenaille aux noix et herbes fraîches

SÉLECTION DE PLATEAUX

Saumon fumé, aneth et citron jaune
Charcuteries italiennes
Fromages de la maison Mons

SÉLECTION DE SANDWICHS

Navettes briochées au thon et haricots verts
Pain moelleux aux légumes croquants
Mauricettes au jambon cru et beurre de cornichon

SÉLECTION DE DESSERTS

Fruits frais de saison
Crèmes brûlées à la vanille
Financier aux noisettes
Choux au chocolat

55€/pers. TTC

OUR BUFFETS

SALAD SELECTION

*Crunchy vegetables, saffron aioli
Quinoa and lentil salad, with dried fruits
Roasted cauliflower with spices
New potatoes with nuts and fresh herbs*

PLATTER SELECTION

*Smoked salmon, dill and lemon
Italian charcuterie
Cheeses from la maison Mons*

SANDWICH SELECTION

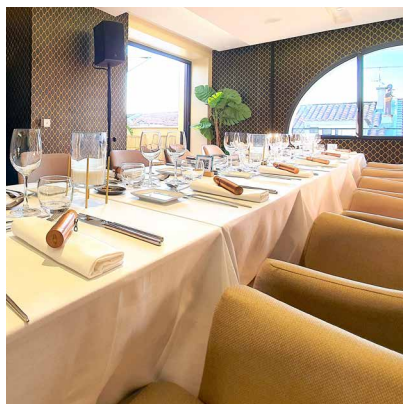
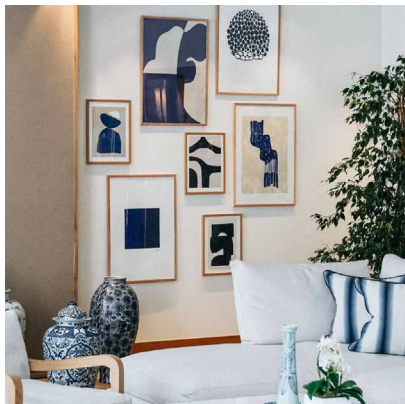
*Navette brioche sandwiches with tuna and green beans
Crunchy vegetable sandwiches
Mauricette sandwiches with ham and gerkin butter*

DESSERT SELECTION

*Fresh seasonal fruit
Vanilla creme brûlée
Financier sponge cakes
Chocolate chou pastries*

55€/pers. including tax

LE ROOF STYLE TOUCH !



CONTACTS

RÉUNION & HÉBERGEMENT
-
MEETINGS & ACCOMMODATIONS

Julia Amouyal
sales@fiveseashotel.com
+33 6 41 66 99 76

ÉVÉNEMENTS & BANQUETS
-
EVENTS & BANQUETS

Nicolas Robardey
events@fiveseashotel.com
+33 7 89 31 76 47

FIVE SEAS

BY INWOOD HOTELS · CANNES

★ ★ ★ ★ ★

FIVE SEAS HOTEL CANNES
1, rue Notre Dame
06400 Cannes - France
T : +33 4 63 36 05 05
info@fiveseashotel.com
www.fiveseashotel.com

Le Roof at
Five Seas Hotel Cannes

Parkings à proximité
Palais des festivals
• 2h gratuites en semaine
• 3h gratuites le samedi
& les jours fériés

Pantiero

Gray d'albion



FIVE SEAS

BY INWOOD HOTELS · CANNES

