



**Votre évènement sur-mesure au Five Seas Hotel Cannes**

*Your customized event at the Five Seas Hotel Cannes*

**V** F I V E  
S E A S  
H O T E L  
C A N N E S

**LE roof**

AT FIVE SEAS HOTEL

# 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 évènements 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 évènements 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, customized 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 every desire. Our chef, Lori Moreau, has a broad selection of menus and canapés for you to choose from.*

*Reserve our Rooftop for your private use to give your celebration a truly exclusive touchn!*



**Nos espaces privés**  
*Facilities for private use*

LE **roof**

AT FIVE SEAS HOTEL

↪ **Le salon Jacques Cartier**

↪ **Le Restaurant panoramique**

↪ **Le Lounge bar**

↪ **La Terrasse piscine**





↪ **La Terrasse pergola**




Situé au 5<sup>e</sup> 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.*

# Capacités d'accueil de notre Rooftop

## *Guest capacity for our Rooftop spaces*

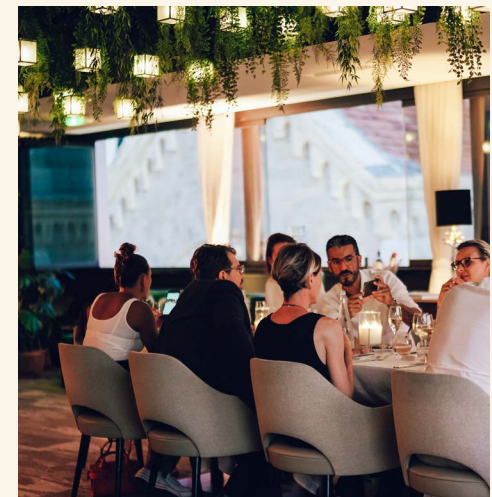
	 Table ronde	 Cocktail debout	 Théâtre	 Superficie
Restaurant Panoramique	44 pers.	60 pers.	50 pers.	79m <sup>2</sup>
Lounge bar	44 pers.	60 pers.	30 pers.	68m <sup>2</sup>
Terrasse pergola	33 pers.	50 pers.	32 pers.	52m <sup>2</sup>
Terrasse piscine	X	80 pers.	X	158m <sup>2</sup>
Full Rooftop	121 pers.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





			
79m <sup>2</sup>	60 pers.	50 pers.	44 pers.

## Le Restaurant panoramique by Le Roof

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.*



			
68m <sup>2</sup>	60 pers.	30 pers.	44 pers.

# Le 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.*



			
52m <sup>2</sup>	50 pers.	32 pers.	33 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.*





			
158m <sup>2</sup>	80 pers.	X	X

# 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 rooftops of the city of Cannes. The perfect change of scenery.*



**Vos événements sur-mesure  
dans des lieux inédits & exclusifs...**

*Custom events in extraordinary settings*

# 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.*



# Vos évènements professionnels...

## *Your business events*

Showroom, espace d'interview, cocktail ou réunion en petit comité...  
Pour tous ces évènements exclusifs, notre lobby ainsi que nos différentes Suites sont à votre disposition.

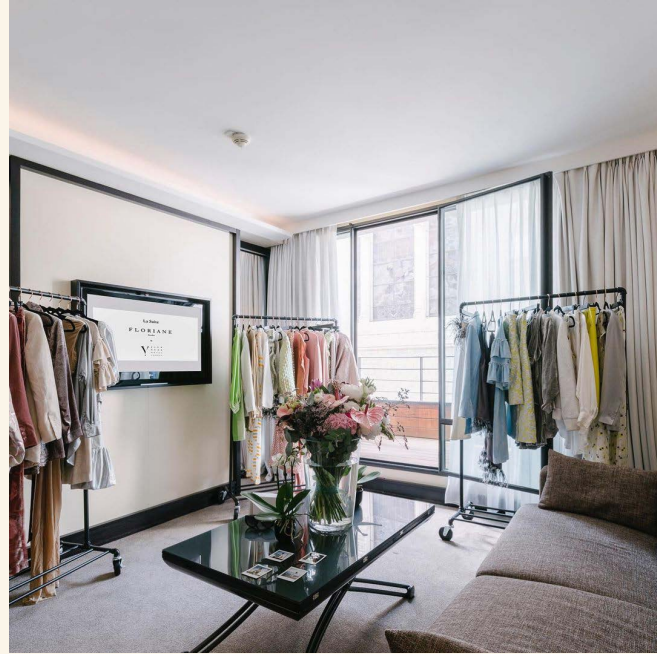
*Showroom, interview space, small cocktail parties or meetings...  
Our lobby and various suites are available for your exclusive use  
for all such private events.*

**LOBBY**  
**TOP OF FIVE - SECRET SUITE**  
**SUITE TERRASSE**

Showroom  
Shooting photo - *Photo shoot*  
Réunion - *Meetings*  
Cocktails...

	 Table ronde	 Cocktail debout	 Showroom	 Superficie	 Etage
Lobby	X	30 pers.	X	120m <sup>2</sup>	Rez-de-chaussée
Top of Five - Secret Suite	6 pers.	10 pers.	5 pers.	40m <sup>2</sup>	5ème
Suite Terrasse	6 pers.	20 pers.	10 pers.	73m <sup>2</sup>	4ème
Nos autres Suites	6 pers.	10 pers.	10 pers.	de 40m <sup>2</sup> à 60m <sup>2</sup>	1er au 4ème







**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 (43m<sup>2</sup>) et David Livingstone (41m<sup>2</sup>) 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.*

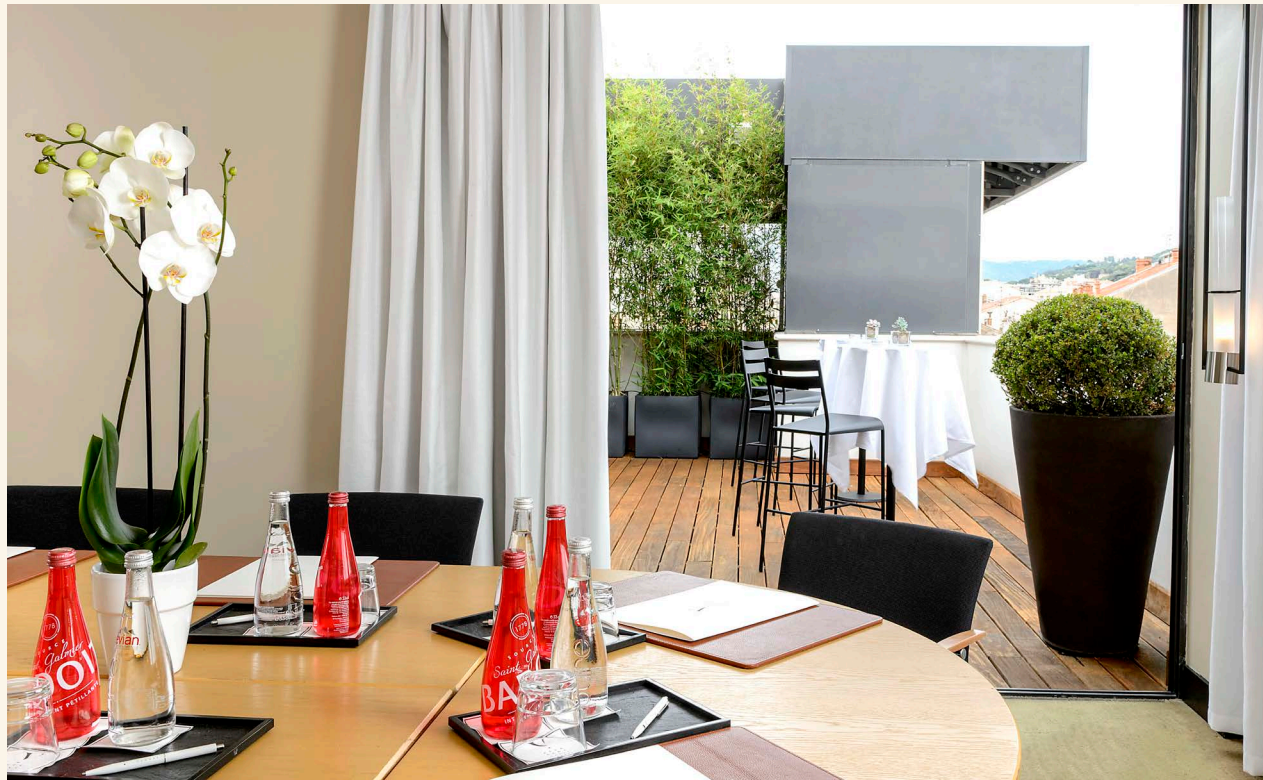
*Located on Level -1, two lounges are available for your events or conferences. The first, Vasco Di Gama, spans 43m<sup>2</sup> and the second, David Livingstone, measures 41m<sup>2</sup>. These two lounges can be combined to form a single room depending on the needs of each group. An adjacent lobby is available for meeting coffee breaks and cold buffets.*



# Jacques Cartier *au 5ème étage*

Au 5ème et dernier étage, le salon privé Jacques Cartier (32m<sup>2</sup>) doté d'une terrasse attenante, est idéal pour organiser repas privés ou réunion en petit comité.








*The fifth floor is home to the 32m<sup>2</sup> Jacques Cartier private lounge with terrace, ideal for private meals or small groups.*





# Capacité d'accueil de nos salons

## *Room capacity*

							
Salon Vasco Di Gama	X	X pers.	14 pers.	30 pers.	43m <sup>2</sup>	✗	-1
Salon David Livingstone	X	14 pers.	14 pers.	30 pers.	41m <sup>2</sup>	✗	-1
Salons jumelés : Vasco Di Gama + David Livingstone	X	30 pers.	35 pers.	60 pers.	84m <sup>2</sup>	✗	-1
Salon Jacques Cartier	22 pers.	20 pers.	16 pers.	20 pers.	32m <sup>2</sup>	✓	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 paper-board, and high-speed Wi-Fi.*





# Contacts

## **RÉUNION & HÉBERGEMENT** **MEETINGS & ACCOMMODATIONS**

Alicia Babonneau  
sales@fiveseashotel.com  
+33 6 41 66 99 76

## **ÉVÉNEMENTS & BANQUETS** **EVENTS & BANQUETS**

Gil Dupuis  
events@fiveseashotel.com  
+33 7 69 14 17 58

**FIVE SEAS HOTEL CANNES**

1, RUE NOTRE-DAME  
06400 CANNES - FRANCE  
+33 4 63 36 05 05  
INFO@FIVSEASHOTEL.COM  
WWW.FIVSEASHOTEL.COM

LE ROOF AT  
FIVE SEAS HOTEL CANNES

PARKINGS À PROXIMITÉ  
PALAIS DES FESTIVALS  
• 2H GRATUITES EN SEMAINE  
• 3H GRATUITES LE SAMEDI,  
DIMANCHE & LES JOURS FÉRIÉS

PANTIERO

GRAY D'ALBION



*Le Palais  
des Festivals*

Vieux  
Port

*La Croisette*

CANNES

Port  
Canto

*Île Ste-Marguerite*

*Les îles de Lérins*

*Île St-Honorat*

# V





**Instants gourmands au Five Seas Hotel Cannes**

*Gourmet pleasures at the Five Seas Hotel Cannes*

**V** F I V E  
S E A S  
H O T E L  
C A N N E S

**roof**  
LE

AT FIVE SEAS HOTEL



The page features decorative wavy lines in a light brown color. One line starts from the top right corner and curves downwards towards the center. Another line starts from the bottom left corner and curves upwards towards the center. A third line starts from the left edge and curves downwards towards the bottom left corner.

**Nos offres de restauration**  
*Our food and beverage options*



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

### WELCOME BREAKFAST

16€/pers.

Assortiment de mini viennoiseries by Marcelino  
Cakes et financiers  
Plateau de fruits frais de saison tranchés  
Planche de charcuteries et fromages  
Jus de fruits frais  
Machine à café Nespresso, thé et tisanes

### LUNCH BREAK

18€/pers.

Assortiment de 4 mini-sandwichs par personne  
Planche de charcuteries et fromages  
Plateau de fruits frais de saison tranchés  
Jus de fruits frais  
Machine à café Nespresso, thé et tisanes  
Verre de vin de Provence (couleur au choix) + 8€

### AFTERNOON BREAK

16€/pers.

Brownies chocolat, caramel et fruits secs  
Assortiment de macarons  
Financiers et madeleines  
Cakes  
Jus de fruits frais  
Machine à café Nespresso, thé et tisanes

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

\*Minimum de 6 personnes.

Prix hors taxes 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

16€/person

Assortment of mini pastries by Marcelino  
Cake and sponge fingers  
Sliced fresh seasonal fruit platter  
Sliced meat and cheese board  
Fruit juices  
Nespresso coffee machine, tea and herbal tea

### LUNCH BREAK

18€/personne

4 assorted mini-sandwiches per person  
Sliced meat and cheese board  
Sliced fresh seasonal fruit platter  
Fruit juices  
Nespresso coffee machine, tea and herbal tea  
Glass of Provence wine (colour of your choice) + 8€

### AFTERNOON BREAK

16€/personne

Chocolate, caramel, and fruit-and-nut brownies  
Assorted French macarons  
Sponge fingers and madeleines  
Cake  
Fruit juices  
Nespresso coffee machine, tea and herbal tea

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

*\*Minimum of 6 people.*

*Prices are excluding tax, per person, per break.*

*Coffee break fees are in addition to room reservation fees.*

# Nos menus d'avril à septembre

## *April to 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 à 39€

*Servi le midi*

## ENTRÉES

Tomates anciennes, burrata crémeuse au pesto

Saumon Bømlo mariné « Gravlax », imprimé de betteraves

Carpaccio de veau « Vitello Tonnato », roquette et câpres

## PLATS

Dos de cabillaud en cuisson douce, légumes de saison, beurre blanc acidulé

Suprême de volaille fermière rôti au foin de Crau, pommes grenailles confites

Risotto aux asperges, fèves edamame et champignons

## DESSERTS

Tarte fine croustillante aux pommes et son sorbet

Sablé viennois au chocolat, fruits rouges

Panna cotta, crème caramel beurre salé

D'avril à septembre

# Menu at 39€

*Served for lunch*

## STARTERS

Heirloom tomatoes, creamy burrata with pesto

Marinated gravlax Bømlo salmon, beetroot variation

“Vitello Tonnato” veal carpaccio, rocket, and capers

## MAIN COURSES

Gently cooked cod steak, seasonal vegetables, tart beurre blanc

Roasted boneless chicken breast with Crau hay, confit grenaille potatoes

Risotto with asparagus, edamame beans and mushrooms

## DESSERTS

Thin and crispy apple pie, fruit sorbet

Chocolate viennois shortbread, berries

Panna cotta, salt-butter caramel cream

April to September

# Menu à 50€

*Servi le midi et le soir*

## ENTRÉES

Asperges vertes, vinaigrette, truffe, parmesan et œufs mimosa

Tataki de thon frais « mi-cuit », sauce Ponzu, compression de pastèque

Carpaccio de bœuf Maison Héritage, condiments câpres et roquette

## PLATS

Pavé de saumon Bømlo cuit sur peau, sauce à l'oseille, écrasé de pommes de terre au citron

Magret de canard du Sud-Ouest, jus aigre-doux, pommes de terre Darphin

Courgette farcie façon Caponata

## DESSERTS

Sablé pur beurre, crémeux citron, meringue et son sorbet

Comme un Opéra... allégé chocolat-café

Tarte aux fruits de saison et amandes

D'avril à septembre

# Menu at 50€

*Served for lunch and dinner*

## STARTERS

Green asparagus, French dressing, truffle, parmesan and deviled eggs

Fresh mi-cuit tuna tatakid, Ponzu sauce, pressed watermelon

Héritage" beef carpaccio, rocket, caper condiments

## MAIN COURSES

Bømlo salmon steak cooked on the skin, sorrel sauce, lemon-tinged mashed potatoes

Southwestern breast of duck, sweet-and-sour sauce, Darphin potatoes

Caponata-style stuffed zucchini

## DESSERTS

Thin and crispy apple pie, fruit sorbet

Chocolate viennois shortbread, berries

Panna cotta, salt-butter caramel cream

April to September

# Menu à 70€

*Servi le midi et le soir*

## ENTRÉES

Foie gras du Sud-Ouest mi-cuit, cerises

Chair de tourteau cuite « au naturel », voile léger de poivrons doux

Composition d'aubergines acidulées à la menthe

## PLATS

Filet de loup, sucs de crustacés, risotto verde

Mignon de veau façon Rossini, petits pois frais à la Française

Cannelloni de légumes de l'arrière-pays gratiné à la truffe

## DESSERTS

Finger au chocolat Valrhona et aux noisettes

Pavlova aux fruits de saison

Assiette de fruits rouges, sorbet framboise et éclats de meringue

D'avril à septembre

# Menu at 70€

*Served for lunch and dinner*

## STARTERS

*Mi-cuit southwestern foie gras, cherries*

*Cooked crabmeat au naturel, light bell-pepper coating*

*Tangy eggplant composition with mint*

## MAIN COURSES

*Sea bass filets, shellfish sauce, green risotto*

*Rossini-style veal mignon, fresh French-style peas*

*Backcountry vegetable cannelloni with truffles*

## DESSERTS

*Valrhona chocolate and hazelnut finger*

*Seasonal fruit Pavlova*

*Berry platter with raspberry sorbet and meringue morsels*

*April to September*

# Nos menus d'octobre à mars

## *October 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 à 39€

*Servi le midi*

## ENTRÉES

Saumon Bømlo mariné « Gravlax », imprimé de betteraves

Crème Dubarry, pickles de choux-fleurs au curry

Terrine de veau et volaille aux trompettes de la mort, medley d'herbes

## PLATS

Dos de cabillaud en cuisson douce, légumes de saison, beurre blanc acidulé

Suprême de volaille fermière rôti au foin de Crau, pommes grenailles confites

Chou vert farci aux légumes d'hiver

## DESSERTS

Tarte fine croustillante aux pommes et son sorbet

Sablé viennois au chocolat, passion caramel

Panna cotta, crème caramel beurre salé

D'octobre à mars

# Menu at 39€

*Served for lunch*

## STARTERS

*Marinated gravlax Bømlo salmon, beetroot variation*

*Crème Dubarry, pickled cauliflower with curry*

*Veal-poultry terrine with black chanterelles, herb medley*

## MAIN COURSES

*Gently cooked cod steak, seasonal vegetables, tart beurre blanc*

*Roasted boneless chicken breast with Crau hay, confit grenaille potatoes*

*Green cabbage stuffed with winter vegetables*

## DESSERTS

*Thin and crispy apple pie, fruit sorbet*

*Chocolate viennois shortbread, berries*

*Panna cotta, salt-butter caramel cream*

*October to March*

# Menu à 50€

*Servi le midi et le soir*

## ENTRÉES

Le classique « Poireaux-Vinaigrette » à la truffe, parmesan et œufs mimosa

Tarte fine de légumes de saison à l'aïoli

Tataki de thon frais « mi-cuit », sauce Ponzu, compression de pastèque

## PLATS

Pavé de saumon Bømlo cuit sur peau, sauce à l'oseille, écrasé de pommes de terre au citron

Quasi de veau rôti, jus infusé au café, purée de choux-fleurs aux noisettes

Risotto à la courge et au safran, huile de noix, graines torrifiées

## DESSERTS

Sablé pur beurre, crémeux citron, meringue et son sorbet

Comme un Opéra... allégé chocolat-café

Le classique Mont-Blanc à la vanille et aux châtaignes

D'octobre à mars

# Menu at 50€

*Served for lunch and dinner*

## STARTERS

*Classic leeks vinaigrette with truffle, parmesan, and deviled eggs*

*Delicate seasonal vegetable tart with aioli*

*Fresh mi-cuit tuna tatakid, Ponzu sauce, pressed watermelon*

## MAIN COURSES

*Bømlo salmon steak cooked on the skin, sorrel sauce, lemon-tinged mashed potatoes*

*Roasted veal filet, coffee-infused sauce, cauliflower-hazelnut puree*

*Squash-saffron risotto, walnut oil, toasted seeds*

## DESSERTS

*Pure butter shortbread, lemon cream, meringue and fruit sorbet*

*Light Opéra-style mocha cake*

*Classic vanilla Mont Blanc with chestnuts*

October to March



# Menu à 70€

*Servi le midi et le soir*

## ENTRÉES

Raviole ouverte de Gambas Black Tiger, vapeur de bouillon thaï

Foie gras de canard des Landes poêlé, jus miroir,  
chutney de coings aux épices douces

Feuilleté chaud de veau et agneau, jus miroir et medley d'herbes

## PLATS

Filet de loup, sucs de crustacés, risotto verde

Pressé de volaille fermière, jus à la truffe, quelques légumes de saison

Cannelloni de légumes de l'arrière-pays gratiné à la truffe

## DESSERTS

Finger au chocolat Valrhona et Praliné aux noisettes

Pavlova aux fruits de saison

Cheesecake aux myrtilles

D'octobre à mars

# Menu at 70€

*Served for lunch and dinner*

## STARTERS

*Black tiger shrimp ravioli, Thai broth*

*Pan-fried Landes duck foie gras, jus miroir,  
spiced quince chutney*

*Hot veal-lamb puff pastry, jus miroir and herb medley*

## MAIN COURSES :

*Sea bass filet, shellfish sauce, green risotto*

*Pressed free-range chicken, truffle jus, vegetables of the season*

*Backcountry vegetable cannelloni with truffles*

## DESSERTS

*Valrhona chocolate and hazelnut praline finger*

*Seasonal fruit Pavlova*

*Blueberry cheesecake*

*October to March*

# Nos forfaits boissons

## *Beverages packages*

### Sélection Provence

25€

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

32€

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*

## & pour l'apéritif...

Verre d'accueil  
*Welcome beverage*  
10€/pers.

Coupe de champagne Moët & Chandon  
*Glass of Moët & Chandon champagne*  
15€/pers.

Canapés au choix du Chef  
*Canapés of the chef's choice*  
2 canapés - 6€/pers.  
3 canapés - 9€/pers.  
5 canapés - 15€/pers.

N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins. Nous nous ferons un plaisir de vous confectionner un forfait sur-mesure !  
*Don't hesitate to ask for our wine list. We will be happy to prepare a customized package for you!*

Prix hors taxes par personne, comprenant une bouteille de vin (3 pers.) et une demi-bouteille d'eau (/pers.).  
*Price per person excluding VAT, including 1/3 bottle of wine and 1/2 bottle of water per person.*

# Les pièces canapés

## *Canapés*

Lori Moreau vous propose ses forfaits de canapés à choix personnalisé !  
*Lori Moreau serves you her personalized canapé packages!*

### CANAPÉS SALÉS SAVORY CANAPÉS

6 canapés/pers. : 21 €  
8 canapés/pers. : 28 €  
10 canapés/pers. : 35 €  
12 canapés/pers. : 42 €

### CANAPÉS SUCRÉS SWEETED CANAPÉS

2 canapés/pers. : 8 €  
4 canapés/pers. : 16 €  
6 canapés/pers. : 24 €  
8 canapés/pers. : 32 €

Prix hors taxes  
*Price excluding VAT*

# Faites votre sélection

## CANAPÉS FROIDS

Tortilla roulée aux œufs Bio et herbes fraîches  
Mini wrap de légumes au curry  
Bonbon de foie gras, gelée de balsamique noir  
Cœur de saumon mariné façon Gravlax, zestes de citron vert  
Maki de thon et pamplemousse  
Saumon mi-cuit aux algues Wakamé  
Tartelette houmous et sésame noir  
Tartelette végétale de carottes au cumin  
Tartelette artichaut et truffe  
Ceviche de bar façon Leche Del Tigre à la coriandre  
Caponata sicilienne et parmesan  
Houmous de lentille verte  
Panna Cotta de maïs, quinoa soufflé  
Bouchée au radis noir et crabe

## CANAPÉS CHAUDS

Brochette de volaille façon Satay  
Tataki de thon frais, sauce Ponzu  
Brochette de bœuf snacké façon Teriyaki  
Gambas croustillante, sauce Sweet-Chili  
Risotto au Parmigiano Reggiano  
Mini cheeseburger  
Arrancini au parmesan et à la mozzarella  
Croustillant de polenta au piment d'Espelette  
Mini croque-monsieur à la truffe de saison  
Légumes en tempura  
Croustillant d'agneau confit, menthe et coriandre fraîches  
Gougère au comté

## CANAPÉS SUCRÉS

Panna Cotta à la vanille, coulis au fruit de saison  
Mousse au chocolat, brownie aux fruits secs  
Crème brûlée à la vanille de Madagascar  
Notre sélection de macarons  
Mini choux Paris-Brest  
Cheesecake aux fruits  
Financier aux noisettes  
Tartelette au citron et meringue  
Tartelette au chocolat de Madagascar 64%  
Tartelette aux pommes caramélisées

# Make your selection

## COLD CANAPÉS

*Rolled tortilla with organic eggs and fresh herbs*  
*Mini curried vegetable wrap*  
*Foie gras bonbon, black balsamic jelly*  
*Gravlax-style marinated center-cut salmon, lime zest*  
*Tuna and grapefruit maki*  
*Mi-cuit salmon with wakame seaweed*  
*Hummus and black sesame tartlet*  
*Vegetable tartlet, carrot and cumin mousse*  
*Artichoke and truffle tartlet*  
*“Leche Del Tigre”-style sea bass ceviche with coriander*  
*Sicilian caponata and parmesan*  
*Green lentil hummus*  
*Corn panna cotta, puffed quinoa*  
*Black radish and crab appetizer*  
HOT CANAPÉS

## HOT CANAPÉS

*«Satay» style chicken skewer*  
*Fresh tuna tataki with Ponzu sauce*  
*Teriyaki-style seared beef skewer*  
*Crispy prawn, sweet chili sauce*  
*Parmigiano Reggiano risotto*  
*Mini cheeseburger*  
*Parmesan and mozzarella arancini*  
*Crispy polenta with Espelette pepper*  
*Mini croque monsieur with seasonal truffle*  
*Vegetable tempura*  
*Crispy candied lamb, fresh mint and coriander*  
*Comté cheese gougère*

## SWEET CANAPÉS

*Vanilla panna cotta with seasonal fruit coulis*  
*Chocolate mousse, fruit-and-nut brownie*  
*Madagascar vanilla creme brûlée*  
*Our selection of macarons*  
*Mini Paris-Brest choux pastries*  
*Fruit cheesecake*  
*Hazelnut financier*  
*Lemon meringue tartlet*  
*64% Madagascar chocolate tartlet*  
*Caramelized apple tartlet*

# Show cooking

## *Show cooking*

### SHOW COOKING SALÉ

Ceviche de daurade, déclinaison d'agrumes, variation d'herbes fraîches  
Guacamole « minute »  
Atelier « Personnalise ton bagel »  
Atelier « Retour d'Italie »  
Atelier « Autour du fromage 100% français »

### SHOW COOKING SUCRÉ

Gaufres & crêpes party  
Atelier « Autour du chou à la crème »  
La Five fontaine chocolat (guimauve, fruits de saison...)  
Atelier « sucette flambée »

Tarif : 12€/pers. HT  
Durée : 1h30 avec un Chef

### SAVORY SHOW COOKING

Sea bream ceviche, citrus and fresh herb variations  
Made-to-order guacamole  
“Personalize your bagel” station  
“Italian Travels” station  
“Fantastic French Cheese” station

### SWEET SHOW COOKING

Waffle & crêpe party  
“Creative Cream Puff” station  
La Five chocolate fountain (marshmallow, seasonal fruit, etc.)  
“Lollipop Flambé” station

Price: 12€/pers. excluding tax  
Time: 1½ hours with a Chef

# Buffet froids

## SÉLECTION DE SALADES

Quinoa, lentilles vertes Du Puy aux fruits secs

Chou chinois, riz, vinaigrette aux agrumes

Orecchiette, saumon fumé et herbes fraîches

La classique César au poulet

Champignons marinés à la grecque et feta

Pommes de terre, noix de cajou, oignons rouges, raisins secs et bacon caramélisé

Tomates anciennes, burrata crémeuse au pesto basilic

Mesclun, vinaigrette au balsamique noir

## SÉLECTION DE PLATEAUX

Charcuteries fines, cornichons, parmesan et beurre

Rôti de bœuf finement tranché, sauce tartare

Saumon fumé, aneth et citron jaune

Assortiment de fromages, miel et confitures

Légumes grillés et aioli

## SÉLECTION DE SANDWICHS

Club classique au poulet mayonnaise

Pain complet, pousses d'épinards, tomates, avocat et Stracciatella di Buffalo

Classique jambon blanc et beurre salé

Saumon fumé et avocat

Pain aux noix, jambon cru et brie

Rôti de bœuf et sauce tartare

## SÉLECTION DE DESSERTS

Plateau de fruits frais de saison

Notre sélection de macarons

Financiers et madeleines

Choux Paris-Brest

Brownie chocolat caramel et fruits secs

Tarte citron meringuée

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Mousse chocolat 64%, éclats de brownies aux fruits secs

35€/pers. HT

Minimum 2 choix par sélection

# Make your selection

## SALAD SELECTION

Quinoa, Le Puy green lentils with nuts

Chinese cabbage, rice, citrus vinaigrette

Orecchiette, smoked salmon and fresh herbs

Classic chicken Caesar salad

Greek-style marinated mushrooms and feta

Potatoes, cashews, red onions, raisins, and caramelized bacon

Heirloom tomatoes, creamy burrata with basil pesto

Mesclun, black balsamic vinaigrette

## PLATTER SELECTION

Charcuterie, pickles, parmesan, and butter

Thin-sliced roast beef, tartar sauce

Smoked salmon, dill, and lemon

Assorted cheeses with honey and jams

Grilled vegetables and aioli

## SANDWICH SELECTION

Classic chicken-mayonnaise club

Wholegrain bread, baby spinach, tomatoes, avocado, and Stracciatella di Buffalo

Classic cooked ham and salted butter

Smoked salmon and avocado

Cured ham and brie on nut bread

Roast beef and tartar sauce

## DESSERT SELECTION

Seasonal fresh fruit platter

Our selection of macarons

Financiers and madeleines

Paris-Brest choux pastry

Chocolate caramel and nut brownie

Lemon meringue pie

Madagascar vanilla crème brûlée

64% chocolate mousse, nut brownie morsels

35€/pers. excluding tax

Minimum 2 choices per selection

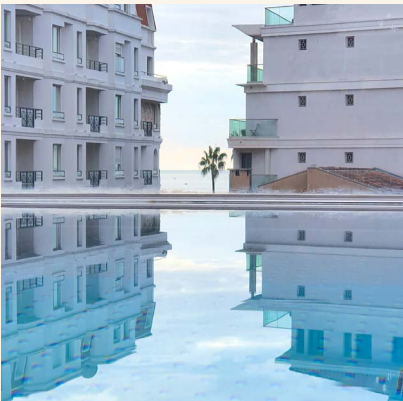
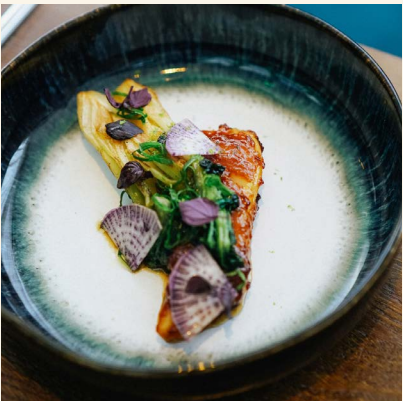
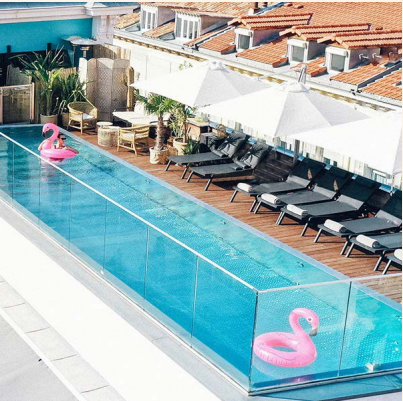
# Formules Open-Bar

## *Open Bar Beverage Package*

	1h	2h	3h	4h
<b>OPEN BAR CLASSIQUE</b>				
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>	25€	35€	45€	55€
+ Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	40€	50€	60€	70€
<b>OPEN BAR PREMIUM</b>				
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</i> Eau plate et gazeuse <i>Still and sparkling water</i>	40€	50€	60€	70€
<b>OPEN BAR PRESTIGE</b>				
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</i> Eau plate et gazeuse <i>Still and sparkling water</i>	55€	65€	75€	85€

Prix hors taxes et par personne  
*Price per person and excluding VAT*

# Le Roof Style Touch !







# Contacts

## RÉUNION & HÉBERGEMENT MEETINGS & ACCOMMODATIONS

Alicia Babonneau  
sales@fiveseashotel.com  
+33 6 41 66 99 76

## ÉVÉNEMENTS & BANQUETS EVENTS & BANQUETS

Gil Dupuis  
events@fiveseashotel.com  
+33 7 69 14 17 58

**FIVE SEAS HOTEL CANNES**

1, RUE NOTRE-DAME  
06400 CANNES - FRANCE  
+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,  
DIMANCHE & LES JOURS FÉRIÉS

PANTIERO

GRAY D'ALBION



*Le Palais  
des Festivals*

*Vieux  
Port*

*La Croisette*

*Port  
Canto*

CANNES

*Île Ste-Marguerite*

*Les îles de Lérins*

*Île St-Honorat*

# V

