

Votre événement 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
événements 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, 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 touch!



Nos espaces privés
FACILITIES FOR PRIVATE USE

LE **roof**

AT FIVE SEAS HOTEL

LE SALON JACQUES CARTIER

LE RESTAURANT PANORAMIQUE

LE LOUNGE BAR

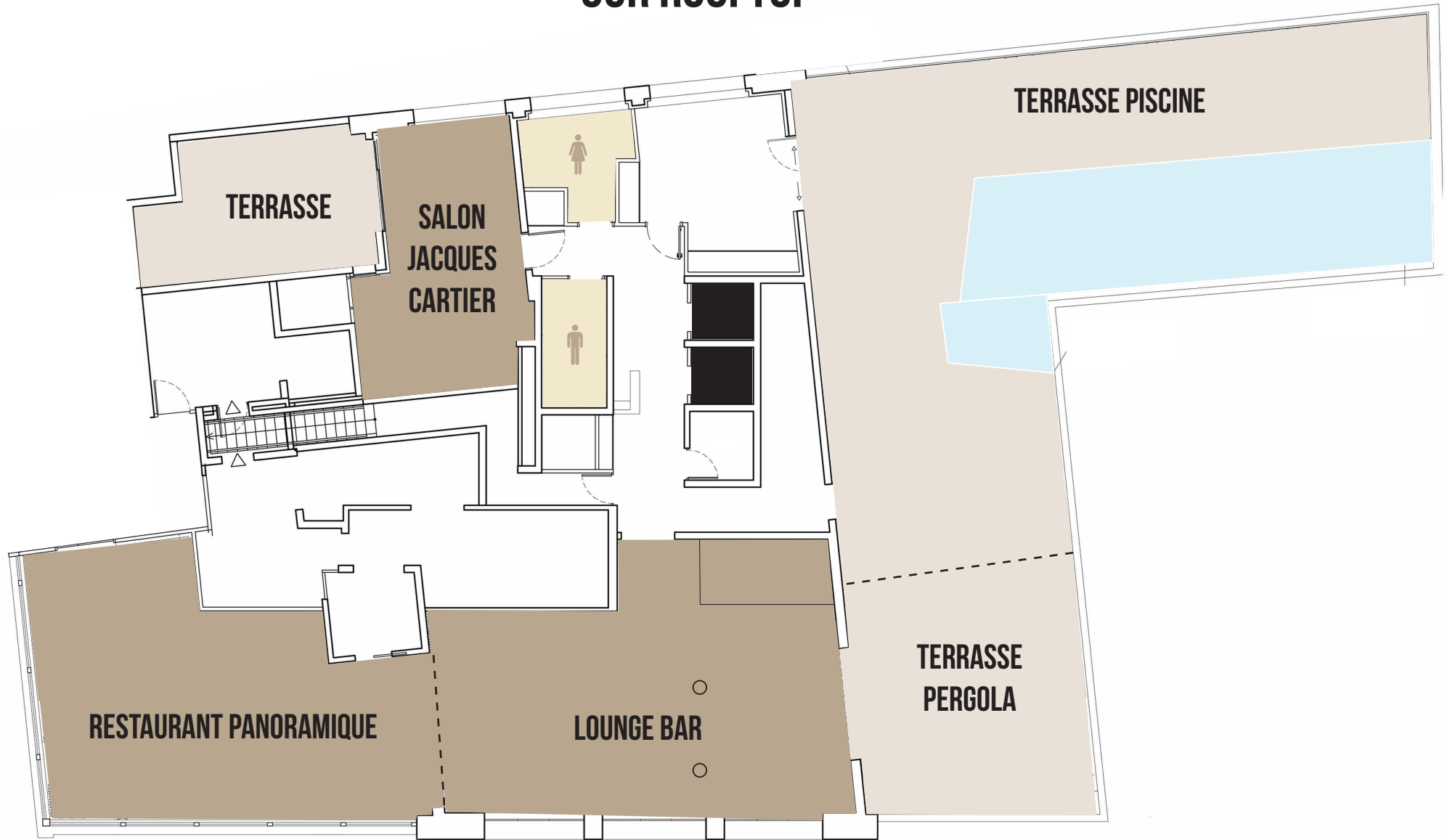
LA TERRASSE PERGOLA

LA TERRASSE PISCINE

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



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.	79m2
Lounge bar	44 pers.	60 pers.	30 pers.	68m2
Terrasse pergola	33 pers.	50 pers.	32 pers.	52m2
Terrasse piscine	X	80 pers.	X	158m2
Full Rooftop	121 pers.	250 pers.	X	357m2





			
79m ²	60 pers.	50 pers.	44 pers.

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.







			
68m2	60 pers.	30 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.







			
52m ²	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.



			
158m2	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 dépayçant.

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



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

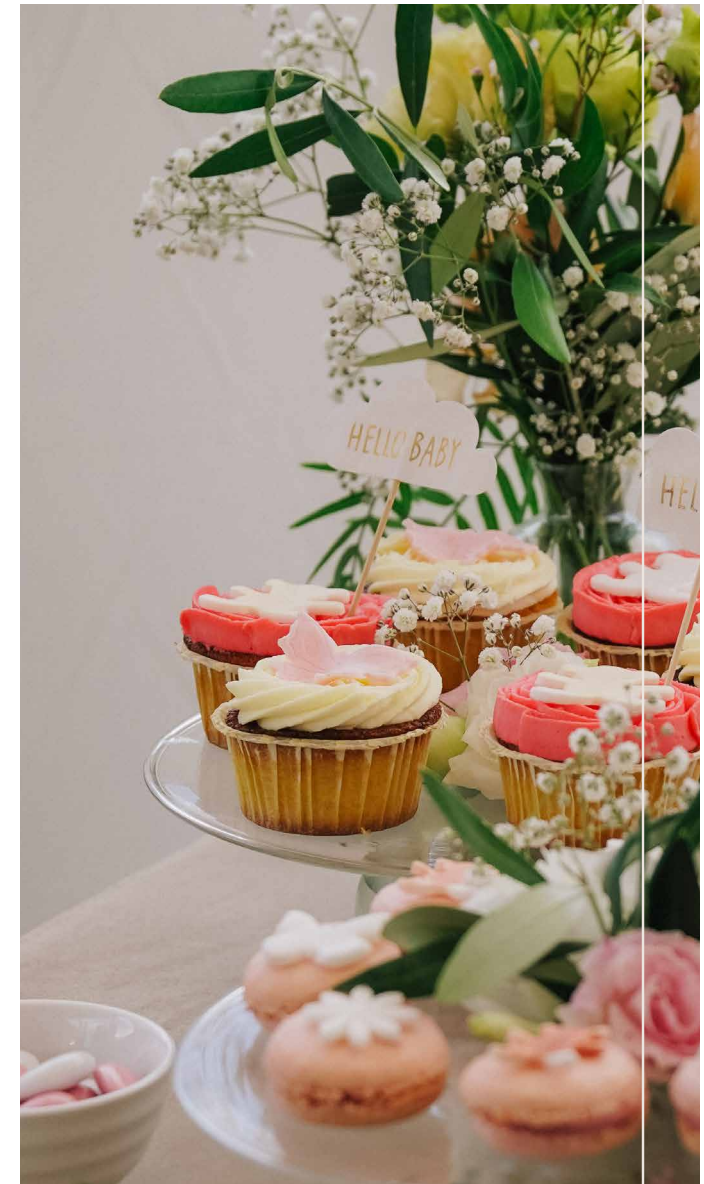
CUSTOM EVENTS IN EXTRAORDINARY SETTINGS

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 événements professionnels...






YOUR BUSINESS EVENTS

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

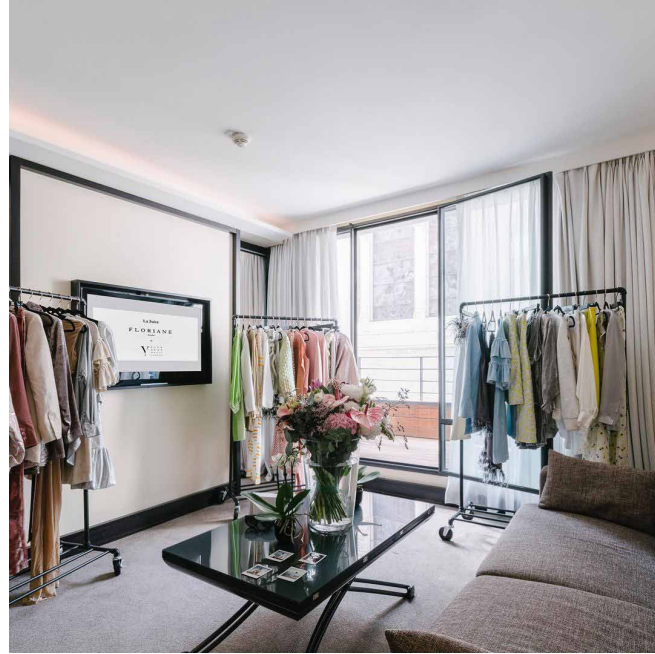
*Showroom, interview space, small cocktail parties or meetings...
 Our lobby and various suites are available for your exclusive use
 for all such private events.*

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 ²	Rez-de-chaussée
Top of Five - Secret Suite	6 pers.	10 pers.	5 pers.	40m ²	5ème
Suite Terrasse	6 pers.	20 pers.	10 pers.	73m ²	4ème
Nos autres Suites	6 pers.	10 pers.	10 pers.	de 40m ² à 60m ²	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 (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 ÉTAGE








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.



Capacité 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.





CONTACTS

RÉUNION & HÉBERGEMENT *MEETINGS & ACCOMMODATIONS*

Alicia Babonneau
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 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



!



Instant's gourmands au Five Seas Hotel Cannes

GOURMET PLEASURES AT THE FIVE SEAS HOTEL CANNES

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



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
Cakes et financiers
Plateau de fruits frais de saison tranchés
Jus de fruits frais
Machine à café Nespresso, thé et tisanes

LUNCH BREAK

20€/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
Cake and sponge fingers
Sliced fresh seasonal fruit platter
Fruit juices
Nespresso coffee machine, tea and herbal tea*

LUNCH BREAK

20€/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 - 39€

SERVI LE MIDI


ENTRÉES

-   Tomates anciennes, burrata artisanale crémeuse au pesto
-  Saumon mariné « Gravlax », imprimé de betteraves aux zestes d'agrumes
-   Soupe glacée de petits pois à la menthe poivrée

PLATS


-  Dos de cabillaud en cuisson douce, légumes estivaux, beurre blanc acidulé
-  Suprême de volaille fermière, pommes grenailles confites au romarin
-   Risotto "Verde"

DESSERTS

- Tarte fine croustillante aux pommes, crème glacée aux amandes
- Sablé viennois au chocolat, fruits rouges
-  Crème brûlée aux éclats de pistaches

D'avril à septembre

Choix uniques (entrée, plat, dessert) pour l'ensemble du groupe






 Sans gluten

 Végétarien





Menu - 39€

SERVED FOR LUNCH


STARTERS

-   Heirloom tomatoes, creamy burrata with pesto
-  Marinated Gravlax salmon, beet and citrus peel
-   Chilled pea soup with peppermint

MAIN COURSES

-  Gently cooked cod steak, seasonal vegetables, tart beurre blanc
-  Roasted boneless chicken breast, confit grenaille potatoes with rosemary
-   Risotto "Verde"

DESSERTS

- Crispy delicate apple tart, almond ice cream
- Chocolate viennois shortbread, berries
-  Crème brûlée with pistachio morsels



April to September

Unique choice (starter, main, desert) for the all group




Menu - 55€

SERVI LE MIDI ET LE SOIR

ENTRÉES

-   Composition d'aubergines et tomates au basilic
Carpaccio de veau "Vitello Tonnato", roquette & câpres
Ceviche de daurade, leche del tigre "lait de coco-coriandre"

PLATS


-  Pavé de lieu jaune laqué au jus de carotte et agrumes
Tourte feuilletée de poulet et pommes de terres, salade d'herbes acidulées
-   Courgette farcie façon Caponata et mimosa d'œufs


DESSERTS

- Sablé pure beurre, crémeux citron et meringue
Comme un Opéra allégé au chocolat-café
Tarte aux fruits de saison et crème d'amandes

D'avril à septembre

Choix uniques (entrée, plat, dessert) pour l'ensemble du groupe



 Sans gluten

 Végétarien




Menu - 55€

SERVED FOR LUNCH AND DINNER

STARTERS

-   Eggplant-tomato composition with basil
Vitello Tonnato veal carpaccio, arugula and capers
Sea bream ceviche, coconut milk-coriander leche de tigre

MAIN COURSES

-  Pollock filet glazed with citrus and carrot juice
Chicken and potato in puff pastry, tangy herb salad
-   Caponata-style stuffed zucchini and deviled eggs

DESSERTS

- Pure butter shortbread, lemon cream and meringue
Light Opéra-style chocolate-coffee layer cake
Seasonal fruit tart with almond cream




April to September

Unique choice (starter, main, desert) for the all group


Menu - 75€

SERVI LE MIDI ET LE SOIR



ENTRÉES

-   Bouillabaisse végétale aux jeunes légumes safranés
-  Chair de tourteau cuite « au naturel », voile léger de poivrons doux
Tartare de thon "Gochujang" et avocat


PLATS

- Filet de loup aux sucs de crustacés, risotto de fregola sarda
- Mignon de veau, jus à la truffe, petits pois frais à la française
-  Cannelloni de légumes de saisons gratinés à la truffe

DESSERTS

- Finger au chocolat Valrhona et aux noisettes
- Pavlova aux fruits exotiques
-   Assiette de fruits rouges, sorbet framboise et éclats de meringue

D'avril à septembre
Choix uniques (entrée, plat, dessert) pour l'ensemble du groupe




 Sans gluten

 Végétarien


Menu - 75€

SERVED FOR LUNCH AND DINNER



STARTERS

-   Vegetable bouillabaisse with saffron-seasoned baby vegetables
-  Cooked crabmeat au naturel, light bell-pepper coating
Gochujang tuna tartare and avocado

MAIN COURSES

- Sea bass filet with shellfish sauce, Fregola Sarda risotto
- Rossini-style veal mignon, fresh French-style peas
-  Oven-browned seasonal vegetable cannelloni with truffles

DESSERTS

- Valrhona chocolate and hazelnut finger
- Exotic fruit Pavlova
-   Berry platter with raspberry sorbet and meringue morsels

April to September
Unique choice (starter, main, desert) for the all group

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 - 39€

SERVI LE MIDI

ENTRÉES

- 🌿 Saumon mariné « Gravlax », imprimé de betteraves, aux zestes d'agrumes
 - 🌿 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 racines, beurre blanc acidulé
- 🌿 Suprême de volaille fermière rôti, pommes grenailles confites au romarin
 - 🌿 Chou vert farci aux légumes de saison

DESSERTS

- Tarte fine croustillante aux pommes, crème glacée aux amandes
- Sablé viennois au chocolat, passion caramel
- 🌿 Crème brûlée à la pistache

D'octobre à mars
Choix uniques (entrée, plat, dessert) pour l'ensemble du groupe

Menu - 39€

SERVED FOR LUNCH

STARTERS

- 🌿 *Marinated Gravlax salmon, beet and citrus peel*
- 🌿🌿 *Dubarry cream, cauliflower pickles with curry*
- Veal & poultry terrine with trompette of death, herb medley*

MAIN COURSES

- 🌿 *Gently cooked cod steak, root vegetables, tart beurre blanc*
- 🌿 *Roasted boneless chicken breast, confit grenaille potatoes with rosemary*
- 🌿 *Green cabbage stuffed with seasonal vegetables*

DESSERTS

- Crispy delicate apple tart, almond ice cream*
- Viennese chocolate shortbread with caramel passion*
- 🌿 *Pistachio crème brûlée*


October to March
Unique choice (starter, main, desert) for the all group

Menu - 55€

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

Ceviche de daurade, leche del tigre "lait de coco-coriandre"

PLATS

 Pavé de lieu jaune laqué au jus de carotte et agrumes

Tourte feuilletée de poulet et pommes de terre, salade d'herbes acidulées

 Risotto safrané à la courge, graines torrifiées

DESSERTS

Sablé pur beurre, crémeux citron et meringue

Tarte au chocolat noir et caramel au beurre salé

Tarte aux fruits de saison et crème d'amandes

D'octobre à mars

Choix uniques (entrée, plat, dessert) pour l'ensemble du groupe

Menu - 55€

SERVED FOR LUNCH AND DINNER

STARTERS

 Classic leeks vinaigrette with truffle, parmesan, and deviled eggs


 Delicate seasonal vegetable tart with aioli

Sea bream ceviche, coconut milk-coriander leche de tigre

MAIN COURSES

 Pollock filet glazed with citrus and carrot juice

Chicken and potato in puff pastry, tangy herb salad

 Squash-saffron risotto, walnut oil, toasted seeds

DESSERTS

Pure butter shortbread, lemon cream and meringue

Dark chocolate and salt-butter caramel tart

Seasonal fruit tart with almond cream

October to March


Unique choice (starter, main, dessert) for the all group

Menu - 75€

SERVI LE MIDI ET LE SOIR

ENTRÉES


Tartare de thon "Gochujang" et avocat

-  Oeuf bio de provence poché aux morilles et lentilles vertes
- Feuilleté chaud de veau et agneau, jus miroir et medley d'herbes

PLATS

Filet de loup, sucs de crustacés, risotto de fregola sarda

Mignon de veau, jus à la truffe, quelques légumes de saison

-  Cannelloni de légumes de saison gratiné à la truffe

DESSERTS

Finger au chocolat et praliné aux noisettes

Pavlova aux fruits exotiques

Comme un Opéra allégé au chocolat-café

D'octobre à mars


Choix uniques (entrée, plat, dessert) pour l'ensemble du groupe

Menu - 75€

SERVED FOR LUNCH AND DINNER

STARTERS

Gochujang tuna tartare and avocado

-  *Organic poached Provencal egg with morels and green lentils*
- Hot veal-lamb puff pastry, jus miroir and herb medley*

MAIN COURSES

Sea bass filet with shellfish sauce, Fregola Sarda risotto

Veal tenderloin with truffle-tinged juices, seasonal vegetables

-  *Oven-browned seasonal vegetable cannelloni with truffles*

DESSERTS

Valrhona chocolate and hazelnut praline finger

Exotic fruit Pavlova

Light Opéra-style chocolate-coffee layer cake

October to March

Unique choice (starter, main, desert) for the all group

Nos forfaits boissons

BEVERAGES PACKAGES

Selection 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

Selection 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

N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins. Nous nous ferons un plaisir de vous confectionner un forfait sur-mesure !
Prix hors taxes 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 excluding VAT, including 1/3 bottle of wine and 1/2 bottle of water per person.*

& 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.

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 au Porto
- Cœur de saumon mariné façon Gravlax, zestes de citron vert
- Maki de thon aux zestes d'agrumes
- 🌿 Tartelette houmous et sésame noir
- 🌿 Tartelette végétale de carottes au cumin
- Focaccia au cœur de burrata
- Ceviche de bar façon Leche Del Tigre à la coriandre
- Tartare de thon Gochujang
- 🌿 Caponata sicilienne
- 🌿 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

- 🌿🌾 Pana 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
- 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, Port wine jelly*
- Gravlax-style marinated center-cut salmon, lime zest*
- Tuna maki with citrus peel*
- 🌿 *Hummus and black sesame tartlet*
- 🌿 *Vegetable tartlet, carrot and cumin mousse*
- Focaccia with Stracciatella cheese*
- “Leche Del Tigre”-style sea bass ceviche with coriander*
- Gochujang tuna tartare*
- 🌿 *Sicilian caponata*
- 🌿 *Green lentil hummus*
- 🌿 *Corn panna cotta, puffed quinoa*
- Black radish and crab appetizer*

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 brulée*
- Our selection of macarons*
- Mini Paris-Brest choux pastries*
- Hazelnut financier*
- Lemon meringue tartlet*
- 64% Madagascar chocolate tartlet*
- Caramelized apple tartlet*

Nos ateliers culinaires

OUR CULINARY WORKSHOPS

Nous vous proposons des ateliers accompagnés d'un Chef. Préparation minute selon vos envies pour un moment de partage.
We propose you food workshop with a Chef. Minute preparation following your wishes for a convivial moment.

ATELIERS SALÉS

Bar à ceviche
Bar à bagel
Bar à risotto
Bar à fromage 100% français

ATELIERS SUCRÉS

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

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

Tarif : 12€/pers. HT
Durée : 1h30 avec un Chef
Minimum 40 personnes

SAVORY WORKSHOP

*Ceviche bar
Bagel bar
Risotto bar
French Cheese bar*

SWEET WORKSHOP

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

Feel free to contact us for a customized service.

*Price: 12€/pers. excluding tax
Time: 1½ hours with a Chef
Minimum of 40 people.*

NOS BUFFETS

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, 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 SANDWICHES

- 🌱🌿 Pain complet, pousses d'épinards, tomates 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
2 CHOIX PAR SÉLECTION

OUR BUFFETS

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, 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

- 🌱🌿 Wholegrain bread, baby spinach, tomatoes, and Stracciatella di Buffalo
- Classic chicken-mayonnaise club
- 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
2 CHOICES PER SELECTION

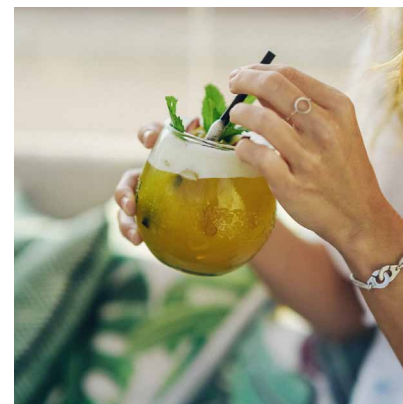
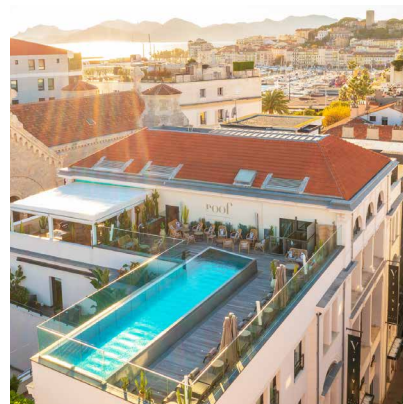
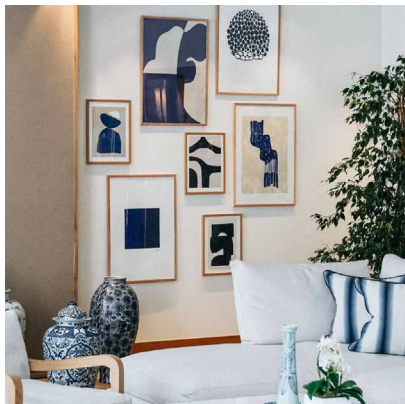
Formules Open-Bar

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>	25€	35€	45€	55€
+ Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	40€	50€	60€	70€
OPEN BAR PREMIUM				
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€
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</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*

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

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



