

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

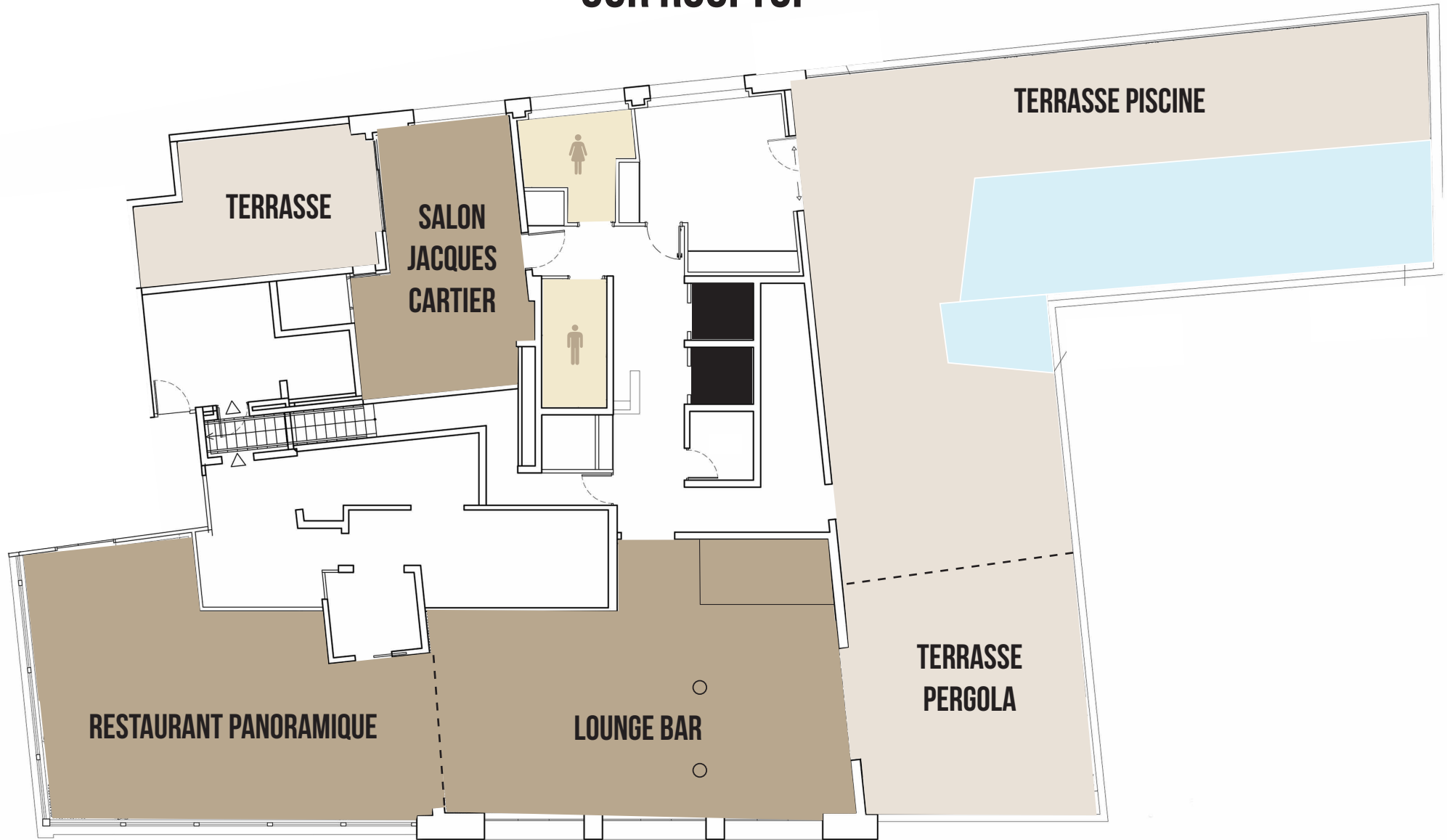
LA TERRASSE PERGOLA

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...*

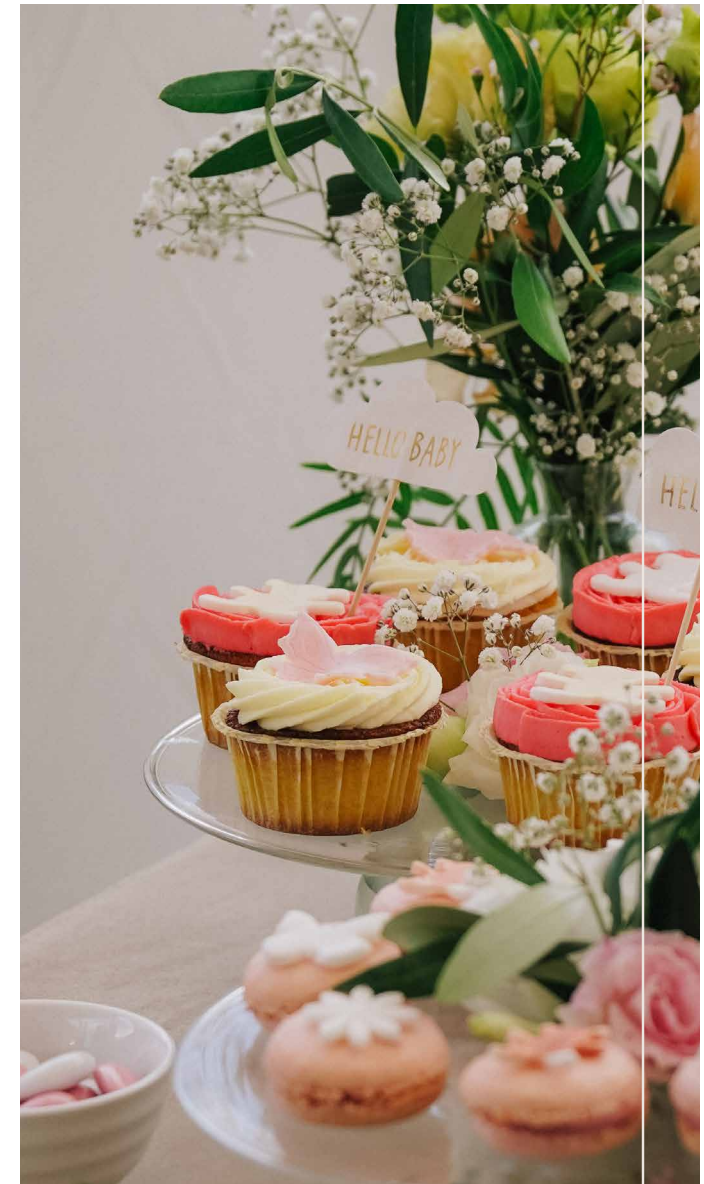
CUSTOM EVENTS IN EXTRAORDINARY SETTINGS

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.

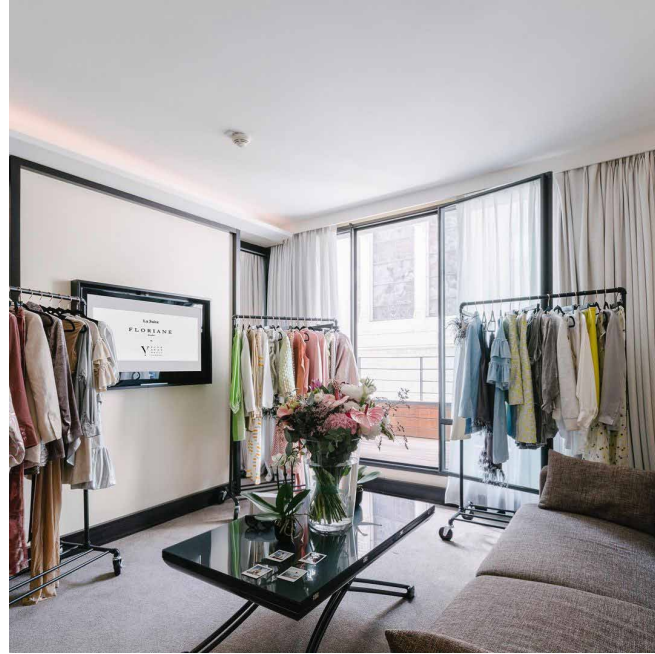
*Showroom, interview space, small cocktail parties or meetings...
 Our lobby and various suites are available for your exclusive use
 for all such private events.*

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*

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 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



!



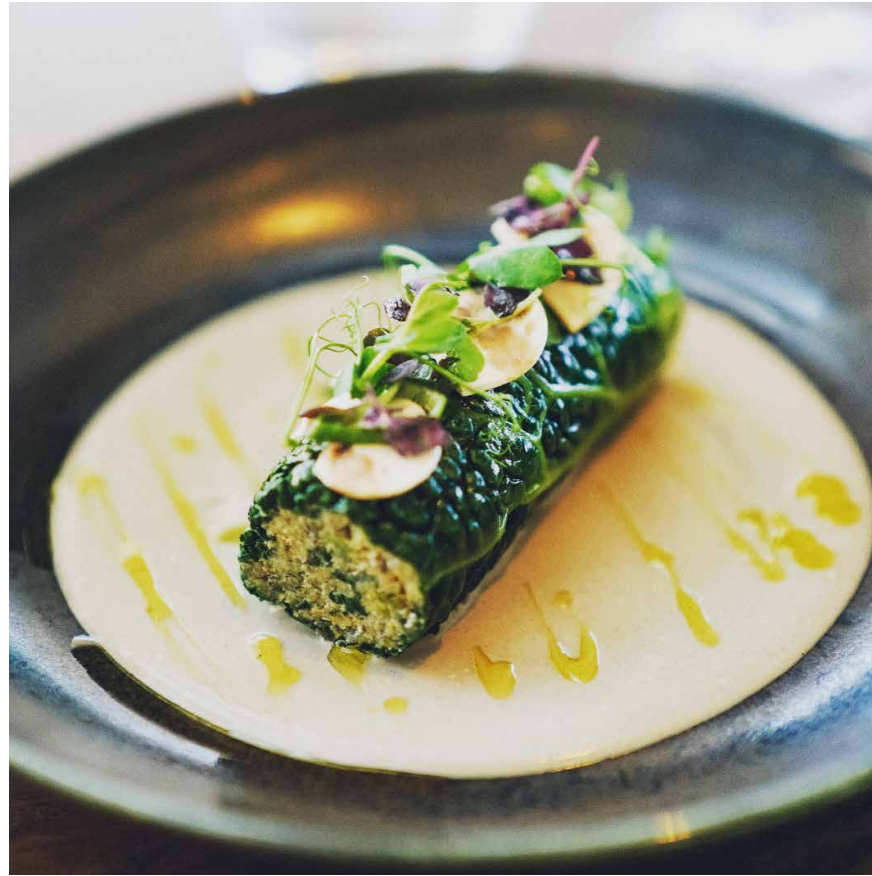
Instant's gourmands au Five Seas Hotel Cannes

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

20€/pers.

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

LUNCH BREAK

30€/pers.

Sélection de 3 mini sandwiches 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 de Provence
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
Sliced fresh seasonal fruit platter
Fruit juices
Coffee machine, tea and herbal tea*

LUNCH BREAK

30€/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

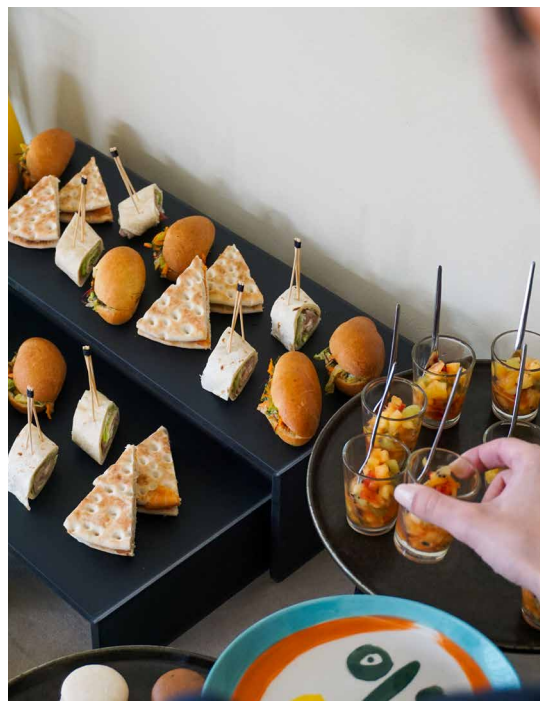
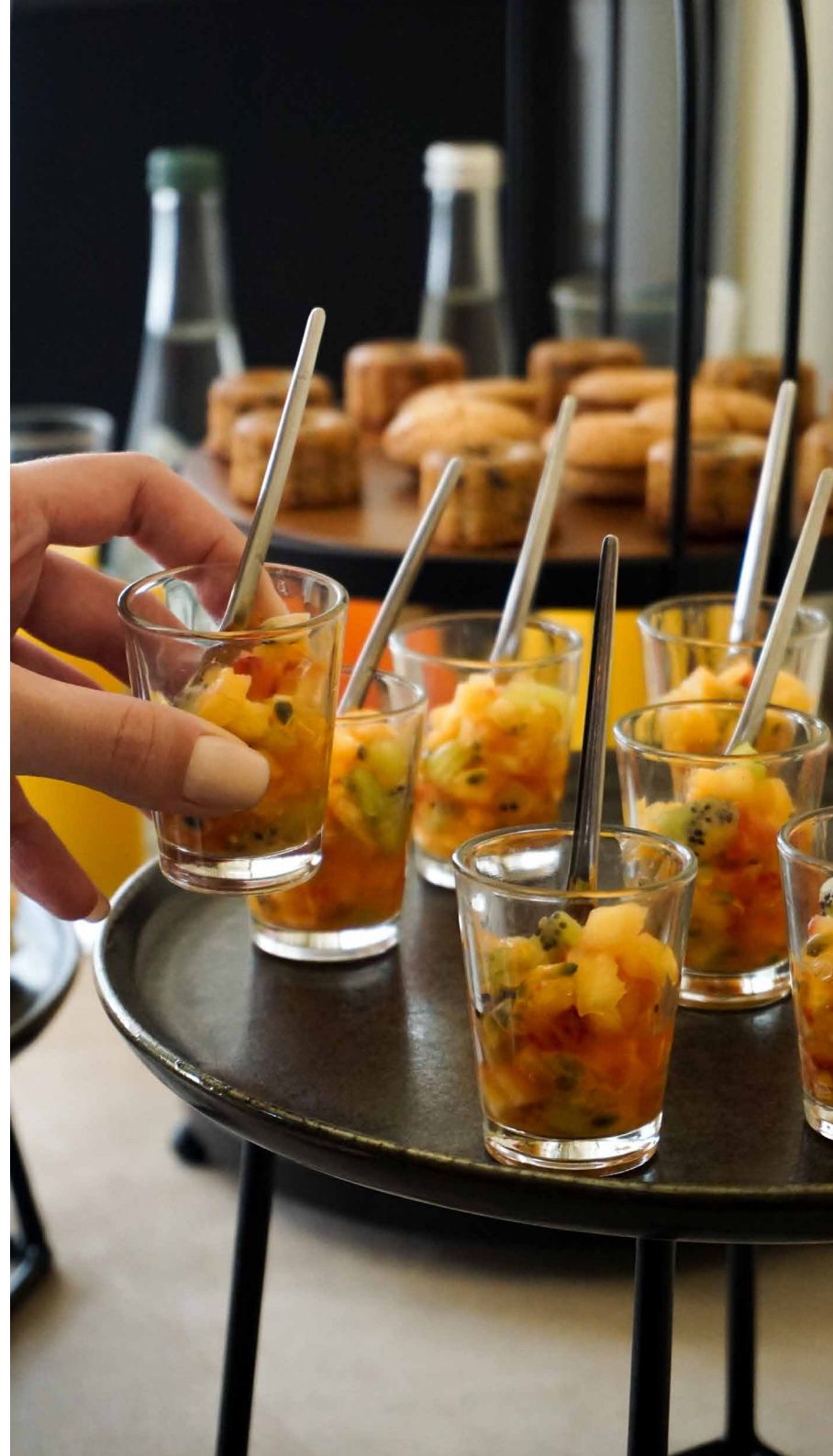
20€/personne

*Selection of macarons from Provence
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 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 poireau - *The leek*

Vinaigrette à la truffe et mimosa d'œufs

Truffle vinaigrette, eggs mimosa

Le Pithiviers - *The Pithivier*

Légumes cuits en croûte feuilletée, jus d'herbes fraîches

Vegetables cooked in puff pastry, fresh herb sauce

La poire - *The pear*

Pochée à la vanille, crumble de seigle et yaourt glacé

Poached with vanilla, a rye crumble and frozen yoghurt

LA MER

Le thon - *The tuna*

Taillé en carpaccio, condiment mangue et yuzu

Served as a carpaccio, with mango and yuzu

Le Saint-Pierre - *The John Dory*

Déclinaison de légumes racines, gel de kumquat

Selection of root vegetables, kumquat gel

Le citron - *The lemon*

Sablé pur beurre, crémeux citron meringué

Pure butter shortbread, creamy lemon meringue

LA TERRE

Le veau - *The veal*

Tartare taillé au couteau,
condiment « vitello tonato » aux câpres et parmesan

A tartar of veal, 'vitello tonato' with capers and parmesan

Le filet de bœuf - *The beef fillet*

Façon Wellington au foie gras, sauce Porto à la truffe

Beef Wellington with foie gras, Porto and truffle sauce

Le chocolat - *The chocolate*

Finger praliné aux noisettes

Hazelnut praline finger

*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 carrot*

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

L'asperge - *The asparagus*

Risotto aux asperges vertes et citron confit
Green asparagus risotto, with confied lemon

Le Chou - *The chou pastry*

Au chocolat et praliné aux noisettes
With chocolate and hazelnut praline

LA MER

Le tourteau - *The crab*

Chair au naturel, voile léger de poivrons doux
Crab meat served with sweet peppers

Le saumon - *The salmon*

Poché dans un bouillon parfumé à la citronnelle et gingembre
Poached in a lemongrass and ginger broth

Le Financier - *The financier sponge cake*

À la pistache et framboises fraîches
With pistachios and fresh raspberries

LA TERRE

L'asperge - *The asparagus*

Œuf poché, lard de Colonata et éclats de Parmesan
Poached egg, Colonata lard bacon, and parmesan

La volaille - *The poultry*

Tourte feuilletée de poulet et pommes de terre, salade
d'herbes acidulées
Chicken and potato puff pastry pie, herb salad

La Pavlova - *The pavlova*

Aux fruits exotiques et crème légère à la noix de coco
With exotic fruits, and a coconut cream

*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 Septembre
JULY 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 Panoramique

85€

LE VÉGÉTAL

La courgette - *The courgette*

En cannelloni au chèvre frais et tomates confites

Served as cannelloni, with fresh goats cheese and confied tomatoes

Le gratin de Zita - *The Zita Gratin*

À la truffe de saison

Zita pasta gratin with seasonal truffle

L'abricot - *The apricot*

Rôti à la verveine, crème glacée à l'amande

Roasted with verbena, almond ice cream

LA MER

Les gambas « Black Tiger » - *The black tiger prawns*

En salade de jeunes pousses, vinaigrette parmesan miso et truffe

In a salad of young shoots, parmesan miso and truffle vinaigrette

Le Bar - *The seabass*

Barigoule d'artichauts aux sucs de crustacés

Artichoke barigoule, with a shellfish sauce

La Pavlova - *The pavlova*

Aux fruits rouges, crème chantilly mascarpone

With red fruits, whipped mascarpone cream

LA TERRE

Le bœuf - *The beef*

Tartare taillé au couteau assaisonné au raifort et mûres fraîches

Served as a tartar, with horseradish and fresh blackberries

Le veau - *The veal*

Filet mignon en cuisson douce, petits pois frais à la Française

Gently cooked filet mignon, fresh french peas

Le chocolat - *The chocolate*

Sablé viennois, ganache au chocolat et caramel

Viennese shortbread, chocolate and caramel ganache

*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'Octobre à Décembre

OCTOBER 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

La tartelette - *The tart*

Aux légumes d'automne et éclats de châtaignes
With autumn vegetables, and chestnut shards

La courge butternut - *The butternut squash*

Risotto safrané à la courge et graines torréfiées
*Saffron risotto with roasted butternut squash,
and toasted seeds*

La poire - *The pear*

Pochée à la vanille, crumble de seigle et yaourt glacé
*Poached with vanilla, with a rye crumble,
and frozen yoghurt*

LA MER

Le saumon - *The salmon*

Mariné en Gravlax, composition de betteraves
et crème aux baies roses
*Gravlax marinated, selection of beetroot,
pink peppercorn cream*

Le Bar - *The seabass*

Filet saisi à la plancha, risotto de Fregola sarda,
écume légère aux sucs de crustacés
Grilled fillet, fregola sarda risotto, shellfish foam

La pomme - *The apple*

Tartelette aux pommes et crème d'amande
Apple and almond cream tart

LA TERRE

L'œuf - *The egg*

Poché aux morilles et lentilles vertes Dupuy
*Poached egg, with morel mushrooms,
and Dupuy green lentils*

Le Magret de canard - *The duck breast*

En cuisson douce aux châtaignes,
composition de carottes à l'orange
Slowly cooked with chestnuts, carrots and orange

Le chocolat - *The chocolate*

Tarte au chocolat et caramel à la fleur de sel fumée
Chocolate and caramel tart, with smoked fleur de sel

*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 BUFFETS

SÉLECTION DE SALADES

Carpaccio de tomates anciennes, Burrata et pesto basilic
Légumes croquants, aïoli safrané
Fraîcheur de melon et jambon
Pastèque fraîche à la fête

SÉLECTION DE PLATEAUX

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

SÉLECTION DE SANDWICHES

Navettes briochées au thon et haricots verts
Pains moelleux aux légumes croquants
Mauricette 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

50€/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*

50€/PERS. INCLUDING TAX

NOS BUFFETS

SÉLECTION DE SALADES

Légumes croquants, aioli safrané
Salade de quinoa et lentilles aux fruits secs
Choux-fleurs rôtis aux épices douces
Pommes de terre grenailles aux noix et herbes fraîches

SÉLECTION DE PLATEAUX

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

SÉLECTION DE SANDWICHES

Navette briochée au thon et haricots verts
Pain moelleux aux légumes croquants
Mauricette 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

50€/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 brulée
Financier sponge cakes
Chocolate chou pastries*

50€/PERS. INCLUDING TAX

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'apéritif...

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

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 de citron vert et aneth
Salmon gravlax, lime and dill gel

La brochette de poulet marinée à la sauce Satay
Chicken satay skewers

Le wrap de légumes croquants
Crunchy vegetable wrap

Le risotto aux champignons et parmesan
Parmesan and mushroom risotto

Le ceviche de bar « leche de tigre » à la coriandre
Seabass ceviche 'leche de tigre' with coriander

Les gambas croustillantes, sauce aigre douce
Crispy prawns, sweet and sour sauce

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

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

La panna cotta vanille aux fruits exotiques
Vanilla panna cotta with exotic fruits

La tartelette au citron meringuée
Lemon meringue tart

45€

CHIC

8 pièces salées et 2 pièces sucrées
8 savoury and 2 sweet pieces

La tartelette céleri-rave à la truffe
Celeriac tart with truffle

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

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

Le magret de canard en cuisson douce,
condiment à la pomme
The duck breast slowly cooked, apple condiments

Le bonbon de foie gras gelée au Porto
The foie gras glazed with Porto

Mille-feuille de pomme de terre à la truffe
Potato millefeuille with truffle

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

Mini burger au foie gras et chutney de figues
Mini burger with foie gras and fig chutney

Sélection de macarons de Provence
Selection of macarons from Provence

Tartelette intense au chocolat, ganache onctueuse à la vanille
Intense chocolate tart, 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 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 de citron vert et aneth
Salmon gravlax, lime and dill gel

La brochette de poulet marinée à la sauce Satay
Chicken satay skewers

Le wrap de légumes croquants
Crunchy vegetable wrap

Le risotto aux petits pois et parmesan
Pea and parmesan risotto

Le Ceviche de bar « leche de tigre » à la coriandre
Seabass ceviche 'leche de tigre' with coriander

Les gambas croustillantes, sauce aigre douce
Crispy prawns, sweet and sour sauce

La Caponata sicilienne aux câpres
Sicilian caponata with capers

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

La panna cotta vanille aux fruits rouges
Vanilla panna cotta with red fruits

La tartelette au citron meringuée
Lemon meringue tart

45€

CHIC

8 pièces salées et 2 pièces sucrées
8 savoury and 2 sweet pieces

La tartelette d'artichaut à la truffe
Artichoke and truffle tart

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

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

Le magret de canard en cuisson douce, condiment à la cerise
The duck breast slowly cooked, with cherry

Le bonbon de foie gras gelée au Porto
The foie gras glazed with Porto

Mille-feuille de pomme de terre à la truffe
Potato millefeuille 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 macarons from Provence

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

60€



FAITES VOTRE SÉLECTION

NOS CANAPÉS SALÉS - 5€

Pièces froides

Panna cotta au maïs, crumble de quinoa
Financier à la tomate, crème de chèvre frais
Le wrap de légumes croquants
Caponata Sicilienne aux câpres
Le saumon Gravlax, gel de citron vert et aneth
Le ceviche de Bar « leche de tigre » à la coriandre
Tartelette carotte à l'orange
Tartelette houmous cumin et sésame

Pièces chaudes

Brochette de poulet marinée à la sauce Satay
Brochette de bœuf kefta aux épices douces
Arancini tomate et mozzarella
Le risotto aux légumes de saison
Les gambas croustillantes
Le croque-Monsieur parfumé à la truffe
Le croustillant d'agneau à la menthe
Mini burger au cheddar

NOS CANAPÉS SALÉS - 6,5€

La tartelette d'artichaut à la truffe
La bouchée de homard pochée dans une nage au curcuma et gingembre
La bouchée de tourteau, gelée pomme verte et concombre
Le magret de canard en cuisson douce, condiment à la cerise
Le bonbon de foie gras gelée au Porto
Mille-feuille de pomme de terre à la truffe
Le Maki de thon aux algues Nori
Mini burger au foie gras

MAKE YOUR SELECTION

OUR SAVOURY CANAPÉS - 5€

Cold canapés

*Sweetcorn panna cotta, quinoa crumble
Tomato financier, fresh goats cheese cream
Crunchy vegetable wrap
Sicilian caponata with capers
The salmon Gravlax, lime and dill gel
Seabass ceviche 'leche de tigre', with coriander
Carrot and orange tart
Cumin and sesame houmous tart*

Hot canapés

*Chicken satay skewers
Kefta beef skewers with spices
Tomato and mozzarella arrancini
Seasonal vegetable risotto
Crispy prawns, sweet and sour sauce
The croque Monsieur with truffle
Crispy lamb with mint
Mini cheeseburger*

OUR SAVOURY CANAPÉS - 6,5€

*Artichoke and truffle tart
The poached lobster bite in a turmeric and ginger sauce
The crab bite with green apple and cucumber jelly
The duck breast slowly cooked, with cherry
The foie gras glazed with Porto
Potato millefeuille with truffle
Tuna maki with Nori seaweed
Mini foie gras burger*

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 brownie

Crème onctueuse aux noisettes, chantilly au café

Tartelettes

Tarte au citron meringuée

Tarte aux fruits de saison, chantilly à la fève tonka

Tarte intense au chocolat

Mignardises

Sélection de macarons

Financier aux noisettes

Financier citron et bergamote

Mini Cannelés

MAKE YOUR SELECTION

OUR SWEET CANAPÉS - 5€

Verrines

Magagascar vanilla creme brulée

Panna cotta with seasonal fruit

Chocolate mousse with brownie pieces

Creamy hazelnut with a coffee cream

Tartlets

Lemon meringue tart

Seasonal fruit tart, tonka bean cream

Intense chocolate tart

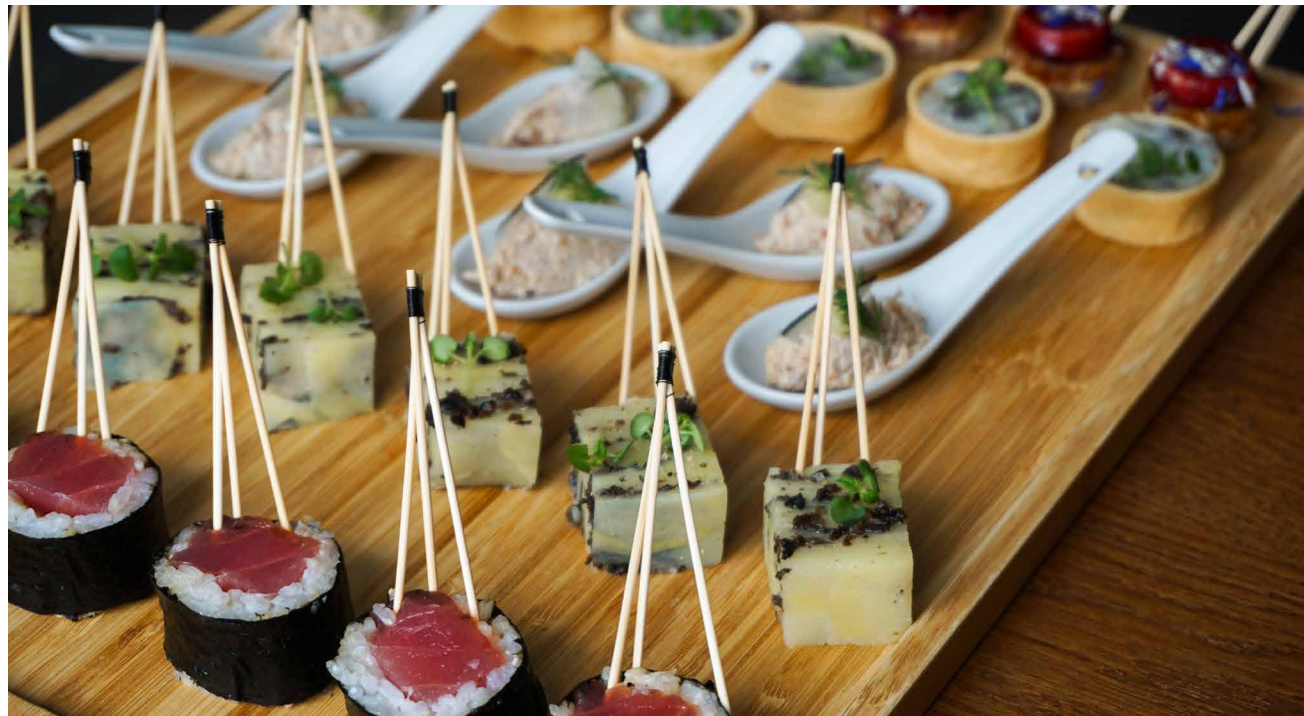
Mignardises

Selection of macarons

Hazelnut financier sponge

Lemon and bergamote financier sponge

Mini cannelés



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

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

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

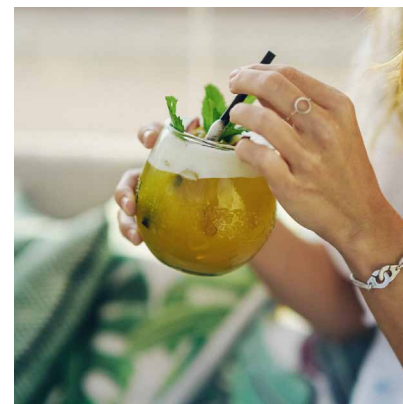
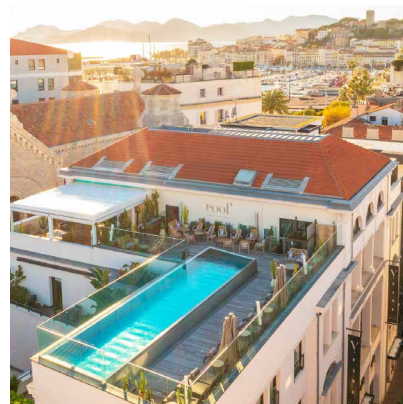
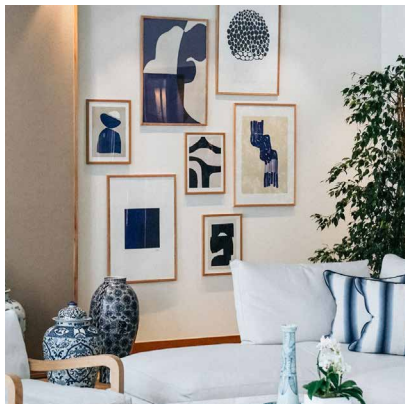
Formules Open-Bar

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) Spirits (vodka, gin, rum, whisky) 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.

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 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



!

