CANNES

FIVE SEAS

BY INWOOD HOTELS

★ ★ ★ ★ ★

FIVE SEAS BY INWOOD HOTELS
1, rue Notre-Dame • 06400 Cannes
www.fiveseashotel.com

LOCALISATION DE NOS HÔTELS

PARIS

ELYSIA
LE MONNA LISA
LA BOURDONNAIS
LE DERBY ALMA
LE TOURVILLE
LE WALT
LE MARQUIS

BORDEAUX

BURDIGALA

ARCACHON

LE B D'ARCACHON
ARCANSE

NICE

LE SOLEIA

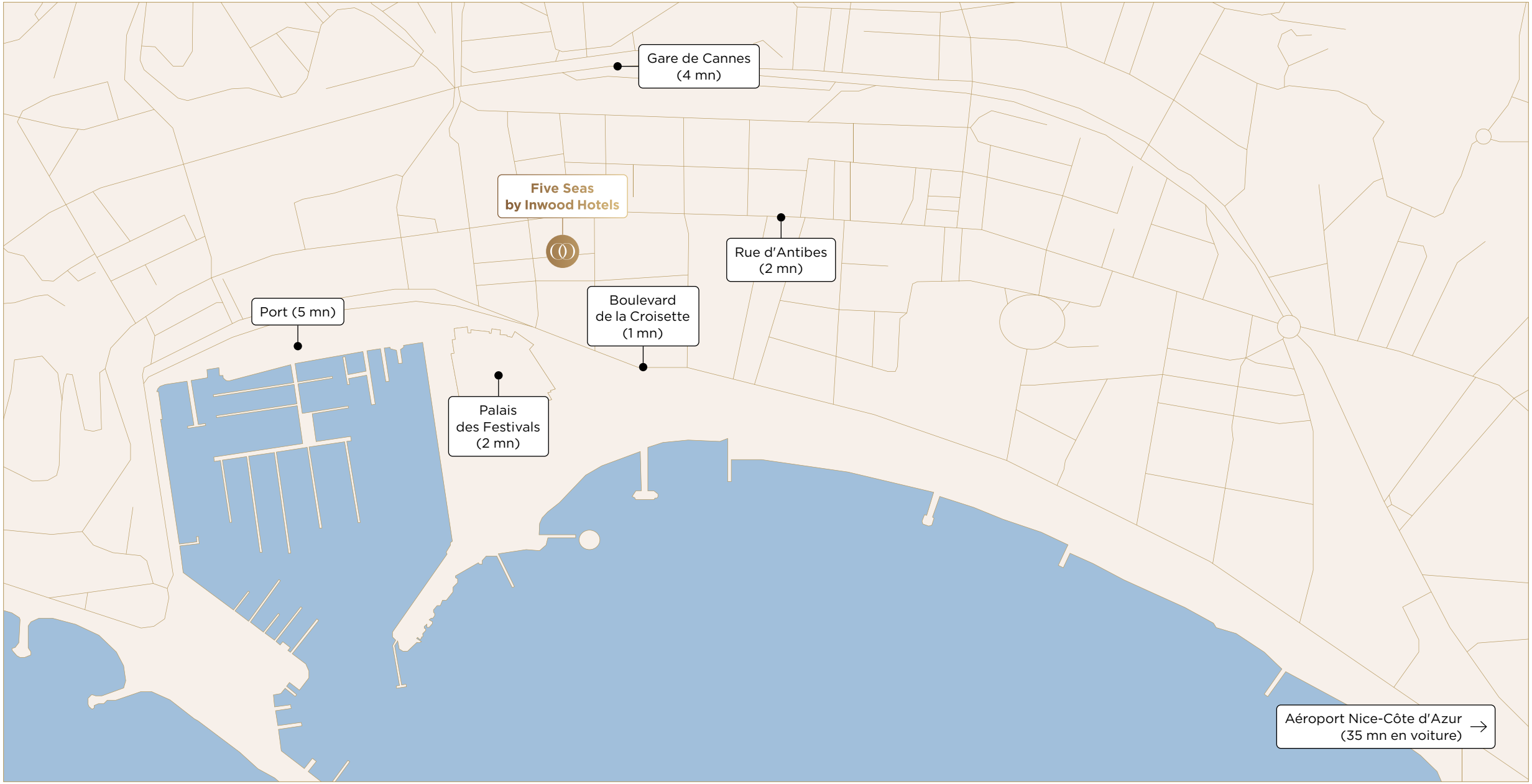
CAP D'ANTIBES

VILLA MIRAÉ

CANNES

FIVE SEAS

LOCALISATION DE L'HÔTEL



UN ÉCRIN POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Situé à deux pas du Palais des Festivals, de la Croisette et à proximité de la gare, **Five Seas by Inwood Hotels 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 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.

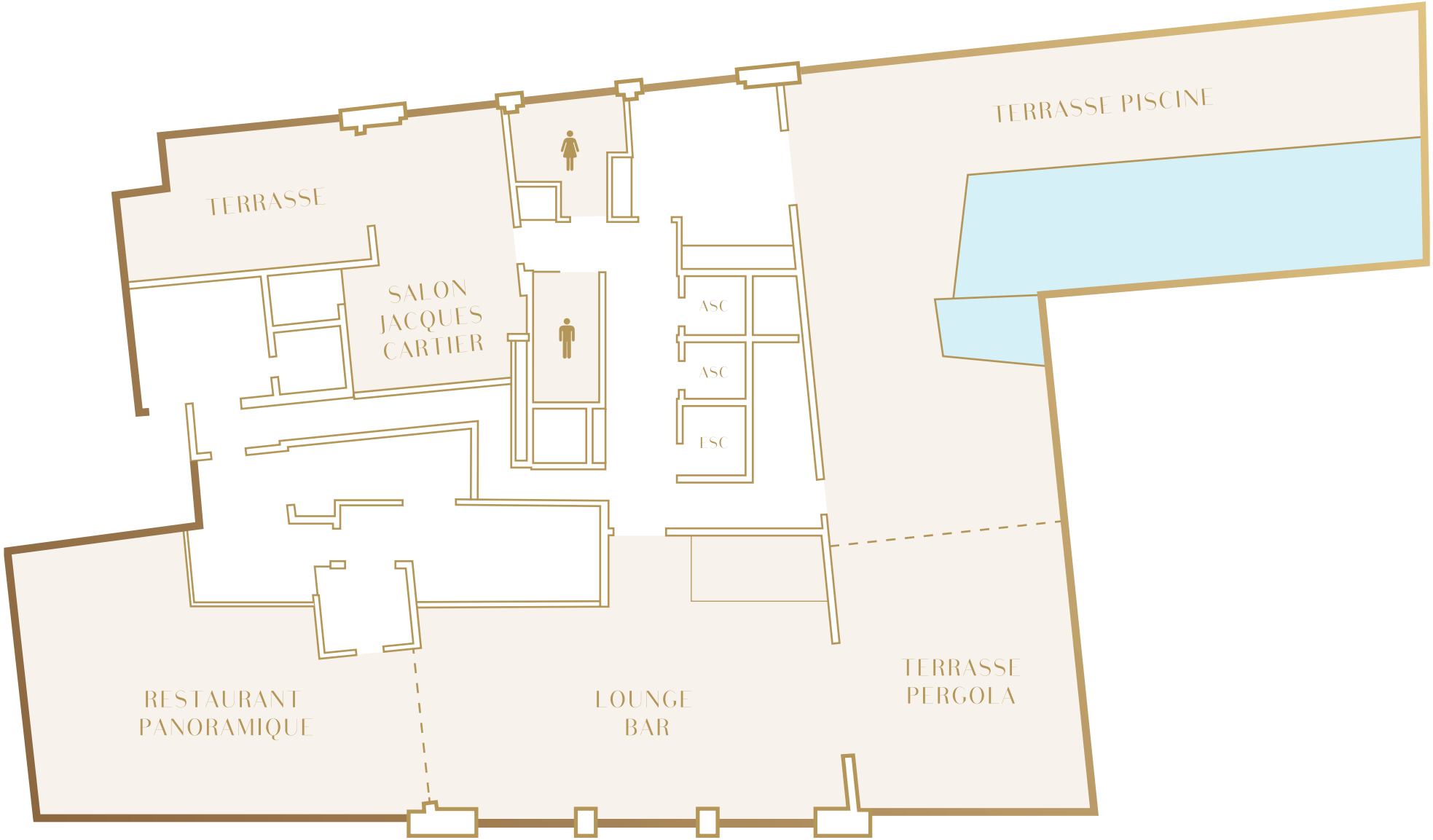
Côté table, **notre cheffe Lori Moreau propose une large gamme de menus** et de pièces cocktails qui régaleront tous vos convives.

NOS ESPACES PRIVATIFS

CAPACITÉ D'ACCUEIL DU ROOFTOP

Restaurant Panoramique	44 pers.	60 pers.	50 pers.	79 m²
Lounge Bar	44 pers.	60 pers.	30 pers.	68 m²
Terrasse Pergola	33 pers.	50 pers.	32 pers.	52 m²
Terrasse Piscine	—	80 pers.	—	158 m²
Rooftop Complet	121 pers.	250 pers.	—	357 m²

NOTRE ROOFTOP



RESTAURANT PANORAMIQUE BY LE ROOF

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

79 m²	60 pers.	50 pers.	44 pers.

LOUNGE BAR BY LE ROOF

L’espace du Lounge Bar à l’esprit Art Déco est l’endroit parfait pour vos cocktails, team buildings, conférences de presse…

68 m²	60 pers.	30 pers.	44 pers.

TERRASSE PERGOLA

Entre intérieur et extérieur, **notre terrasse pergola est idéale pour les déjeuners et dîners**, cocktails ou événements 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 moment de l'année !

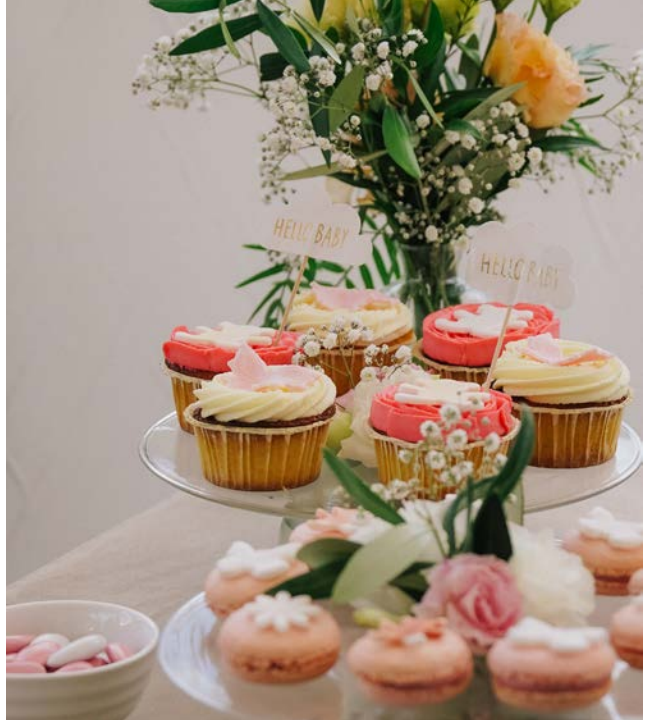
52 m²	50 pers.	32 pers.	33 pers.

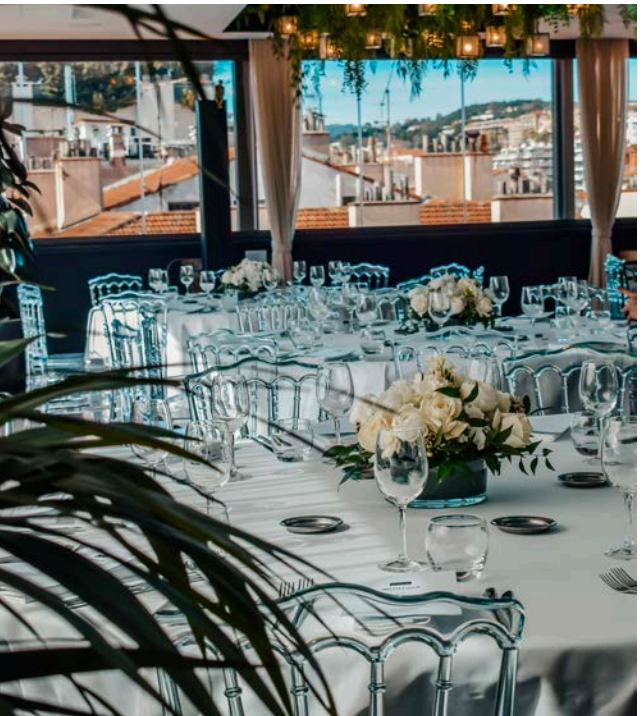
TERRASSE PISCINE

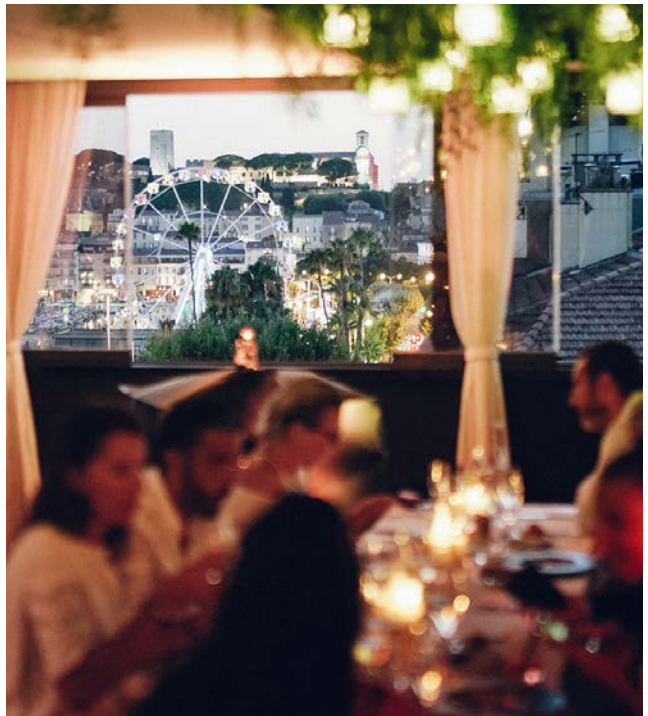
Avec sa **piscine à débordement « Infinity », notre terrasse piscine est la plus élégante des terrasses cannoises**. Elle offrira à votre cocktail une vue imprenable sur le ciel et les toits de la ville de Cannes. Un cadre parfaitement dépaysant.

158 m²	80 pers.	—	—

VOS ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE





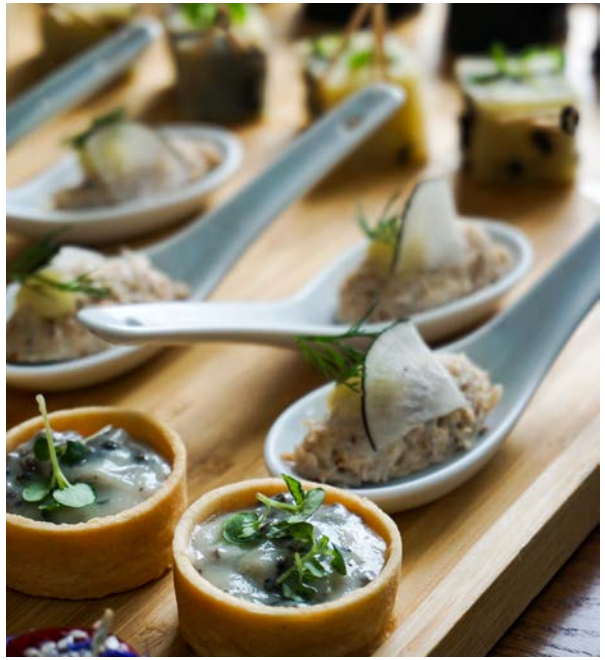


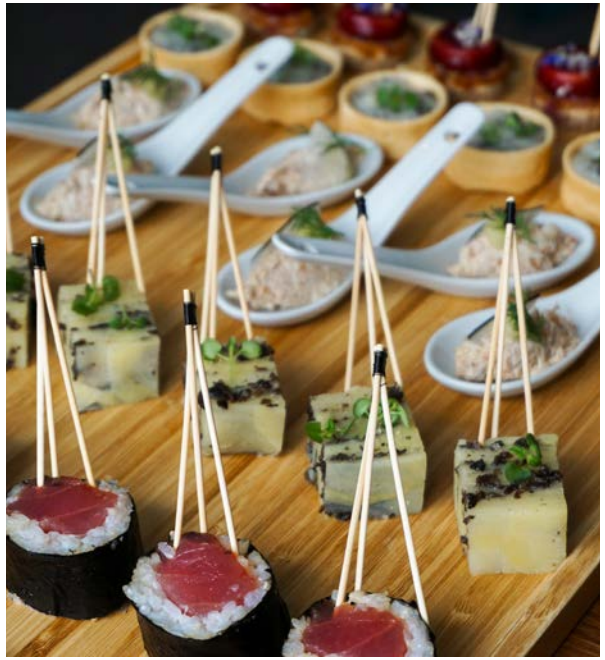
EN FAMILLE OU ENTRE AMIS

• Brunch, • Anniversaire, • Mariage, • Baptême, • Baby Shower, • Cocktail, • Dîner, • Etc.

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 un évènement sur-mesure.

NOS OFFRES DE RESTAURATION





FORFAITS « CANAPÉS »

APÉRITIF

4 PIÈCES SALÉES

La tartelette au houmous cumin et sésame.

La Gambas croustillante, sauce aigre douce.

L'arancini, tomate et mozzarella.

Le croque-Monsieur parfumé à la truffe de saison.

18€

CLASSIQUE

8 PIÈCES SALÉES & 2 PIÈCES SUCRÉES

Le saumon Gravlax, gel citron vert et aneth.

La brochette de poulet mariné à la sauce satay.

La tartelette à la crème de carotte et à l'orange.

L'arancini à la mozzarella.

Le macaron salé au chèvre et figues.

La Gambas croustillante, sauce aigre douce.

La crème de courge butternut aux éclats de châtaignes.

Le croque-monsieur parfumé à la truffe.

Le mini chou au chocolat noir.

La tartelette au citron meringuée.

45€

CHIC

8 PIÈCES SALÉES & 2 PIÈCES SUCRÉES

La tartelette au céleri rave et à la truffe.

La bouchée de homard poché dans une nage
au curcuma et gingembre.

La bouchée de tourteau, gelée pomme verte et concombre.

Le magret fumé, condiment à la pomme.

Le bonbon de foie gras glacé au porto et fruits secs.

Mille-feuille de pommes de terre à la truffe.

Le maki de thon aux algues Nori.

Mini burger au foie gras et chutney de figues.

Sélection de macarons de Provence.

Tartelette intense au chocolat, ganache onctueuse à la vanille.

60€

FORFAITS « CANAPÉS GOURMAND »
80€

14 PIÈCES SALÉES ET 4 PIÈCES SUCRÉES

Cœur de focaccia au saumon fumé

Macaron salé au chèvre frais et figues

Bonbon de foie gras glacé au porto

Maki de thon aux algues Nori

Tartelette au houmous et sésame

Crème d'avocat au wasabi, chair de crabe au pamplemousse

Financier à la tomate, crème de chèvre

Wrap de légumes

Brochette de poulet satay

La Gambas croustillante, sauce aigre douce

L'arancini, tomate et mozzarella

Croque-monsieur parfumé à la truffe

Mini burger au cheddar

Bouchée croustillante à l'agneau confit à la menthe

-

Crème brûlée à la vanille

Sélection de macarons

Tartelette au citron meringuée

Tartelette intense au chocolat

FAITES VOTRE SÉLECTION

PIÈCES FROIDES - 5€

Le saumon Gravlax, gel de citron vert et aneth

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

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

Le bonbon de foie gras glacé au porto et fruits secs

Macaron salé au chèvre et figues

Le maki de thon aux algues Nori

Cœur de focaccia au saumon fumé

PIÈCES CHAUDES - 5€

Brochette de bœuf kefta aux épices douces

Gambas croustillante

Le croque-monsieur parfumé à la truffe

Le croustillant d'agneau à la menthe

Mini burger au cheddar

PIÈCES FROIDES VÉGÉTARIENNES - 5€

Panna cotta au maïs, crumble de quinoa

Financier à la tomate, crème de chèvre frais

Le wrap de légumes croquants

Caponata Sicilienne aux câpres

Tartelette carotte à l'orange

Tartelette houmous, cumin et sésame

PIÈCES CHAUDES VÉGÉTARIENNES - 5€

Arancini tomate et mozzarella

Le risotto aux légumes de saison

Polenta croustillante, condiment au fenouil tomaté

Le mille-feuille de pommes de terre à la truffe

FAITES
VOTRE SÉLECTION

NOS CANAPÉS SUCRÉS - 5€

Verrines

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Panna cotta aux fruits de saison

Mousse au chocolat aux éclats de brownies

Crème onctueuse noisette, chantilly au café

Tartelettes

Tarte au citron meringuée

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

Tarte intense au chocolat

Mignardises

Sélection de macarons

Financier aux noisettes

Financier citron et bergamote

Mini cannelé

NOS BARS CULINAIRES

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

ATELIERS SALÉS

Bar à ceviche

Bar à risotto

Atelier du fromager

Atelier charcuterie

ATELIERS SUCRÉS

Atelier « Autour du chou à la crême »

La Five Fontaine Chocolat (guimauve, fruits de saison...)

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

Durée 1h30 • Tarif sur demande

FORMULES OPEN-BAR

OPEN BAR CLASSIQUE	1H	2H	3H	4H
Vin de Provence (blanc, rouge et/ou rosé) Bières, sodas et jus de fruits Eau plate et gazeuse	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 et/ou rosé) Alcools forts (vodka, gin, rhum, whisky...) Bières, sodas et jus de fruits Eau plate et gazeuse	55€	75€	90€	105€
OPEN BAR MOCKTAIL				
2 mocktails Sodas et jus de fruits Eau plate et gazeuse	25€	40€	55€	70€

Prix toutes taxes comprises et par personne. Toute heure supplémentaire non plannifiée sera facturée 30€ par personne.

MENU BUSINESS CHIC

39€*

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Uniquement pour le déjeuner.

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

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

MENU PANORAMIQUE
85€

JANVIER - MARS

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

LE VÉGÉTAL

Le céleri rave
Fleurs de céleri rave, et velouté à la truffe noire

La composition de légumes
Pochée dans un bouillon des sous-bois
parfumé à la citronnelle

La mangue
Dôme de mousse à la mangue, cœur caramel
sur un sablé breton

LA MER

Les coquilles Saint-Jacques
En carpaccio, topinambours confits à la truffe,
éclats de noisettes

Le bar de ligne
Poché dans un bouillon safrané aux agrumes,
risotto de langues d'oiseaux à la carotte

Les agrumes
Mousse au citron, cœur au pamplemousse
sur une dacquoise à l'amande

LA TERRE

Le canard
Confit dans une raviole, bouillon parfumé à la citronnelle

Le filet de boeuf
Façon Wellington au foie gras,
sauce porto à la truffe

Le chocolat
Ganache chocolat passion, biscuit moelleux,
croustillant cacao

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

MENU PANORAMIQUE
85€

AVRIL - JUIN

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

LE VÉGÉTAL

La carotte
Dans l'esprit d'une bouillabaisse végétale

Les conchiglionis
Farcis au céleri et à la truffe, éclats de noisettes

La noix de coco
Mousse noix de coco, cœur framboise,
sablé croquant au citron vert

LA MER

Le thon
Tataki de thon, sauce vierge de légumes et poivron confit

Le cabillaud côtier
Confit aux agrumes, crème de choux-fleur à la vanille

La fraise
Tartelette pure beurre, crème à la vanille et aux fraises

LA TERRE

Les asperges
Composition d'asperges aux morilles et magret fumé

Le veau
Filet mignon rôti à la sauge, petits pois et épeautre

Le chocolat
Entremet croustillant au chocolat au lait et praliné aux noisettes

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

MENU PANORAMIQUE
85€

JUILLET - MI-SEPTEMBRE

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

LE VÉGÉTAL

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

La courgette
Cannelloni de courgettes, jus tomaté aux olives Taggiasche

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

LA MER

Le tourteau
Chair au naturel, sous un voile léger de poivrons doux

Le saint-pierre
En cuisson douce, courgettes farcies
aux crustacés et à la tomate

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

LA TERRE

Le foie gras
Terrine à la vanille en fine gelée de cerise

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

Les framboises
Financier à la pistache et framboises fraîches

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

MENU PANORAMIQUE
85€

MI-SEPTEMBRE - DÉCEMBRE

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

LE VÉGÉTAL

Les châtaignes
Crème de châtaigne aux épices douces, écume de parmesan

Le Pithiviers
Légumes cuits en croûte feuilletée, jus végétal acidulé

La poire
Pochée au gingembre, crémeux au chocolat noir

LA MER

Le bar de ligne
Carpaccio en compression de betteraves et citron jaune

Le lieu jaune
Confit au safran, composition de courge butternut
aux éclats de châtaignes

Le dôme vanille
Cœur au caramel fondant, banane et cacahuètes

LA TERRE

Les champignons
Tartelette des sous-bois aux éclats de noisettes

Le veau
En croûte feuilletée au foie gras et feuilles de blettes,
jus porto à la truffe

Le Mont-Blanc
Crème de marron, cœur croquant meringué à la vanille

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

NOS FORFAITS BOISSONS

SÉLECTION PROVENCE
30€

Côtes de Provence (blanc, rouge, rosé)

Eau plate et gazeuse

Café ou thé

SÉLECTION FRANCE
45€

Sancerre (blanc), Bourgogne (rouge), Côtes de Provence (rosé)

Eau plate et gazeuse

Café ou thé

Supplément de 10€, avec coupe de Champagne Moët & Chandon

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, comprennant une bouteille de vin (3 pers.) et une demi-bouteille d'eau (/pers.).

& POUR L'APÉRITIF...

VERRE D'ACCUEIL
12€/PERSONNE

COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON
18€/PERSONNE

FORMULE « CANAPÉS-APÉRITIFS »
18€/PERSONNE

SALONS DE RÉUNIONS

VASCO DI GAMA & DAVID LIVINGSTONE

L’espace séminaire du Five Seas by Inwood Hotels se compose de trois salles de réunions, alliant modernité et fonctionnalité.

Situés au niveau -1, les salons « Vasco Di Gama » (43 m²) et « David Livingstone » (41 m²) 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.

JACQUES CARTIER

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

CAPACITÉ D'ACCUEIL DES SALONS

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

Vasco Di Gama	—	—	14 pers.	30 pers.	43 m²	—	Niveau -1
David Livingstone	—	14 pers.	14 pers.	30 pers.	41 m²	—	Niveau -1
Vasco Di Gama + David Livingstone	—	30 pers.	35 pers.	60 pers.	84 m²	—	Niveau -1
Jacques Cartier	22 pers.	20 pers.	16 pers.	20 pers.	32 m²	Oui	5ème étage

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

WELCOME BREAKFAST

20€/pers.
Sélection de mini viennoiseries
Cakes et financiers
Fruits frais de saison
Jus de fruits frais
Machine à café, thé et tisanes

LUNCH BREAK

35€/pers.
Sélection de 3 mini sandwichs par personne :
Pain nordique au saumon fumé
Wrap au jambon blanc et cœur de laitue
Navette briochée aux légumes croquants

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

AFTERNOON BREAKFAST

20€/pers.
Assortiments de macarons
Madeleine, financier aux noisettes
Plateau de fruits frais de saison tranchés
Jus de fruits frais
Machine à café, thé et tisanes

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

*Minimum de 6 personnes.
Prix toutes taxes comprises, par personne, par pause.
Les pauses café sont en supplément de la location du salon privé.

NOS BUFFETS

SÉLECTION DE SALADES

Légumes croquants, aïoli safrané

Salade de quinoa et lentilles aux fruits secs

Choux-fleur rôti aux épices douces

Pommes de terre grenaille aux noix et herbes fraîches

SÉLECTION DE PLATEAUX

Saumon fumé, aneth et citron jaune

Charcuteries italiennes

Fromages de la maison Mons

SÉLECTION DE SANDWICHS

Navettes briochées au thon et haricots verts

Pains moelleux aux légumes croquants

Mauricettes au jambon cru et beurre de cornichon

SÉLECTION DE DESSERTS

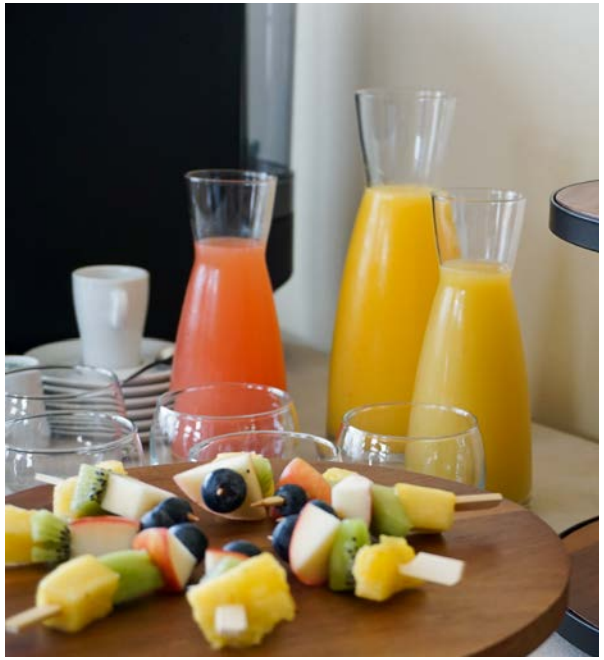
Fruits frais de saison

Crème brûlée à la vanille

Financier aux noisettes

Choux au chocolat

55€/pers. TTC



NOS SERVICES ANNEXES

Nous pouvons vous proposer des services annexes comme :
Un DJ, des décorations florales, des équipements audiovisuels, des hôtesse d'accueil, etc.

Disponible sur devis.

CONTACT

RÉUNION, ÉVÉNEMENT & BANQUET

—

Esther COUSTRAIN-JEAN
E. ecjean@inwood-hotels.com
T. +33 (0)6.99.88.88.92

CANNES

FIVE SEAS

BY INWOOD HOTELS

★ ★ ★ ★ ★

A MEMBER OF DESIGN HOTELS™