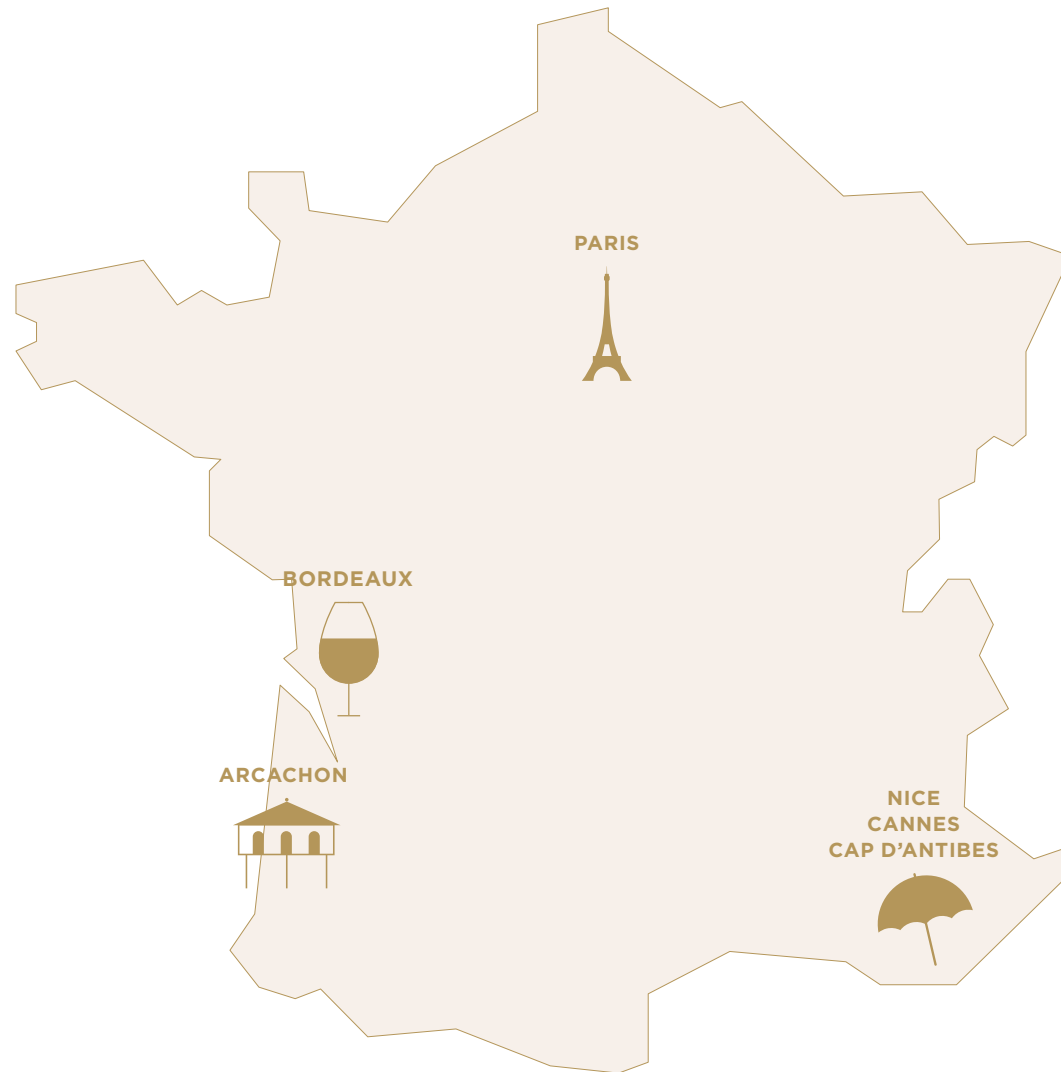




## LOCALISATION DE NOS HÔTELS



### PARIS

---

ELISIA  
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

---

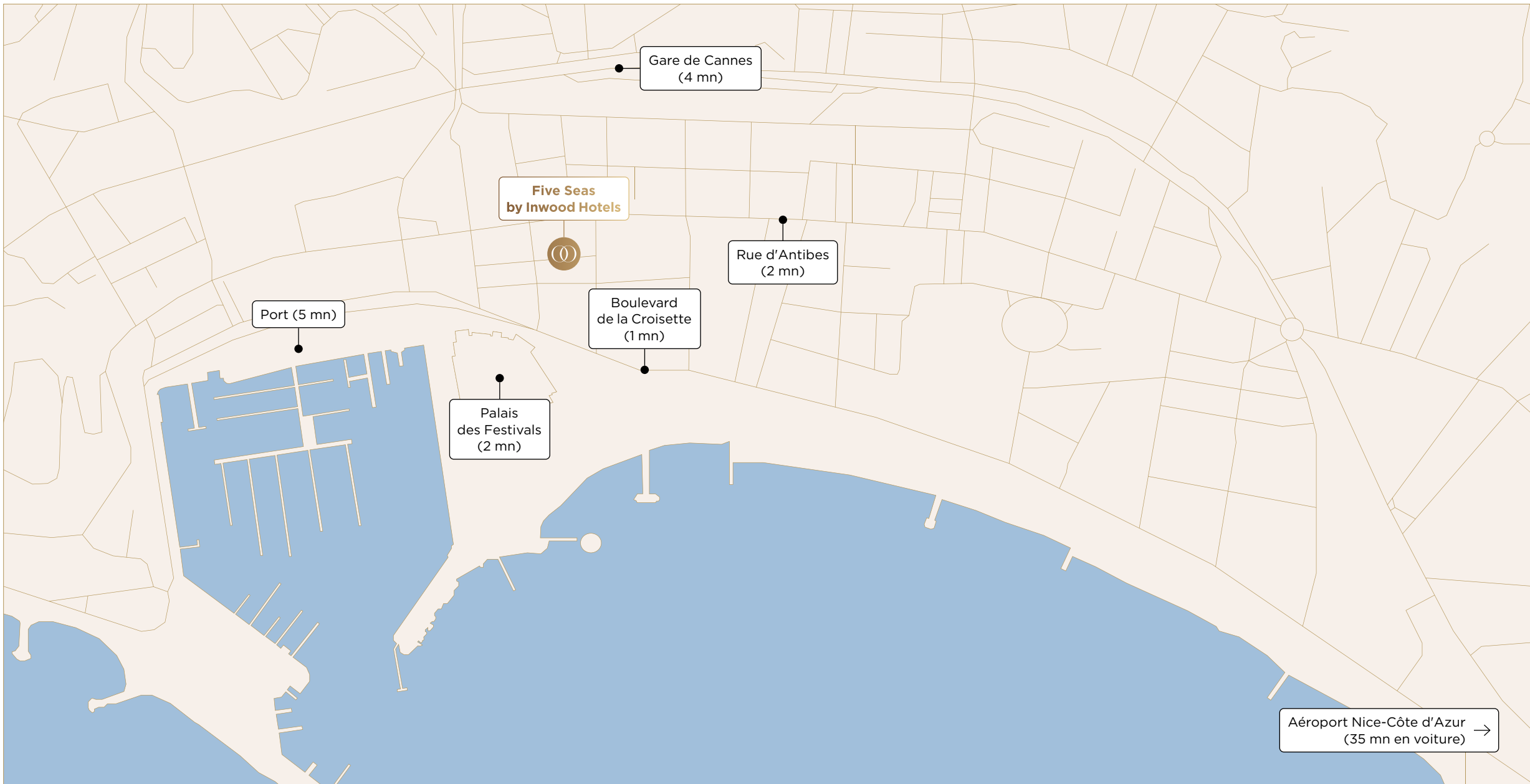
VILLA MIRAE

### 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 événements 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 événements sur-mesure.

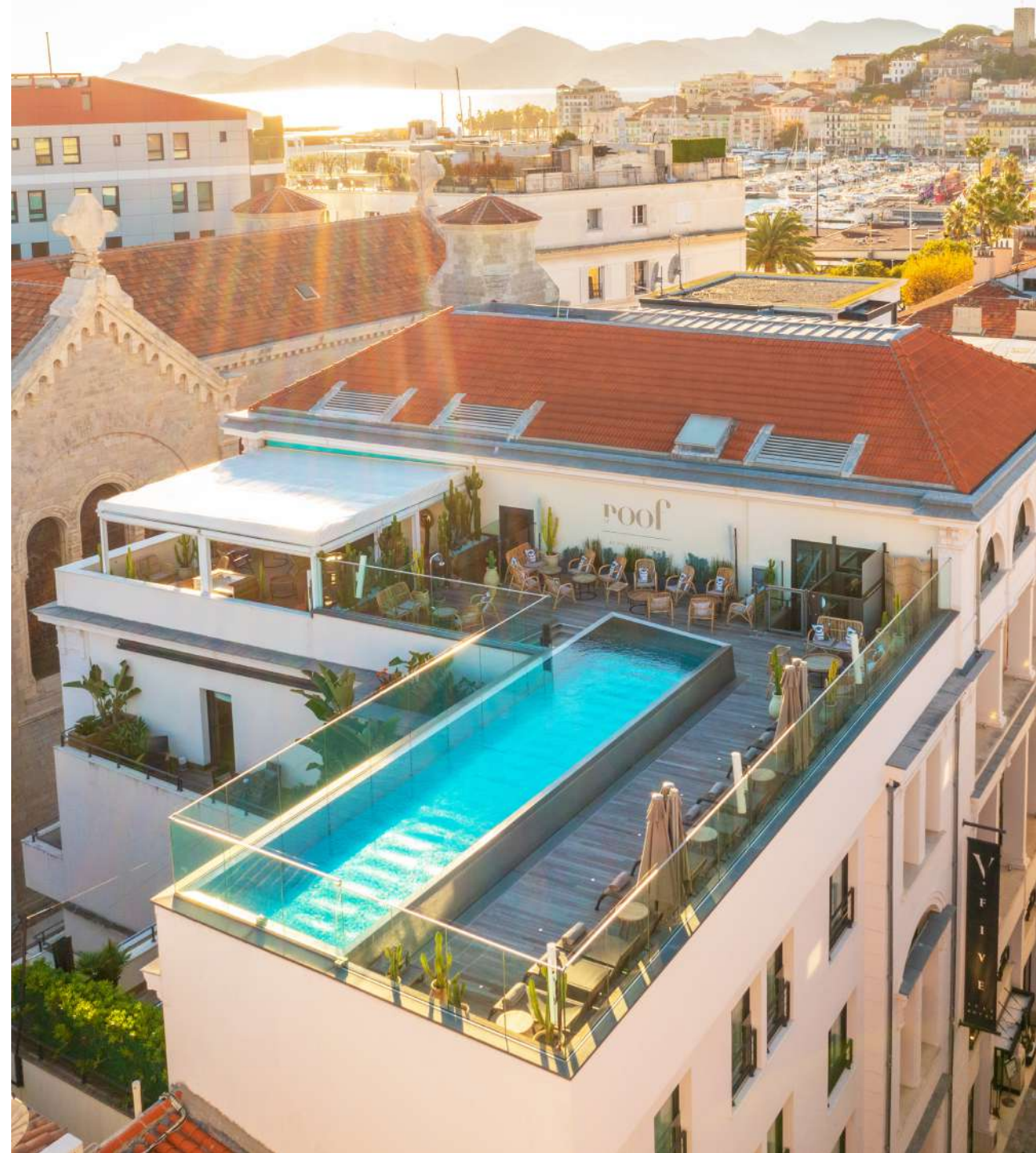
Côté table, notre cheffe **Lori Moreau propose une large gamme de menus** et de pièces cocktails qui régaleront tous vos convives.



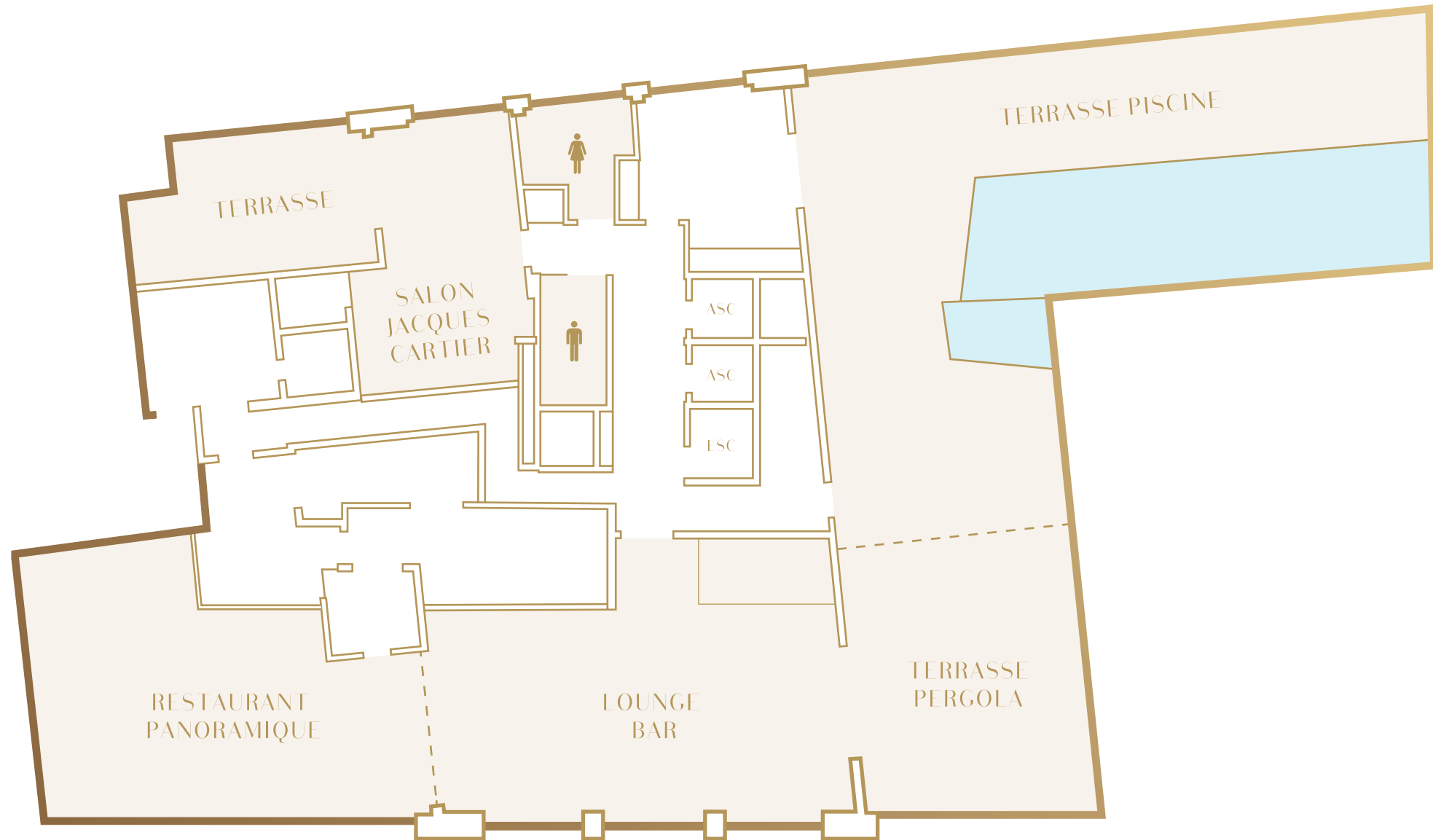
# NOS ESPACES PRIVATIFS

## CAPACITÉ D'ACCUEIL DU ROOFTOP

				
<b>Restaurant Panoramique</b>	44 pers.	60 pers.	50 pers.	79 m <sup>2</sup>
<b>Lounge Bar</b>	44 pers.	60 pers.	30 pers.	68 m <sup>2</sup>
<b>Terrasse Pergola</b>	33 pers.	50 pers.	32 pers.	52 m <sup>2</sup>
<b>Terrasse Piscine</b>	—	80 pers.	—	158 m <sup>2</sup>
<b>Rooftop Complet</b>	121 pers.	250 pers.	—	357 m <sup>2</sup>







# 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 m <sup>2</sup>	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 m <sup>2</sup>	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 quel moment de l'année !



			
52 m <sup>2</sup>	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 m <sup>2</sup>	80 pers.	—	—



VOS ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE

## EN FAMILLE OU ENTRE AMIS

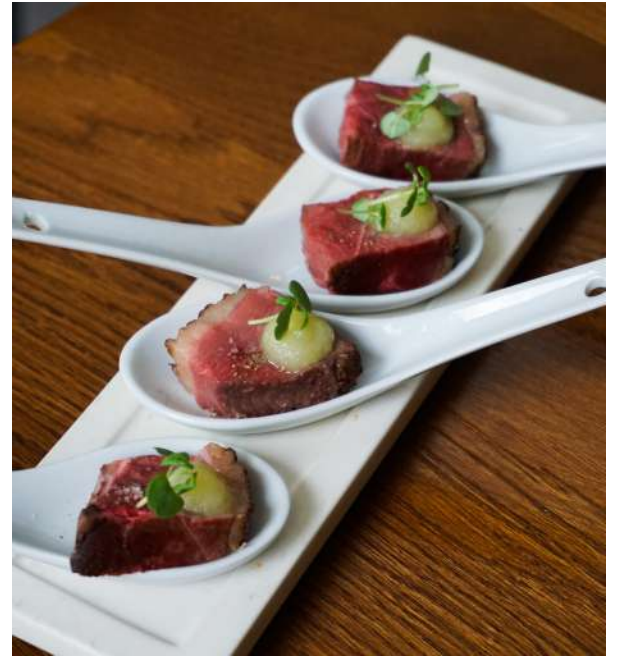


- Brunch, • Anniversaire, • Mariage, • Baptême, • Baby Shower, • Cocktail, • Dîner, • Etc.

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 événement sur-mesure.



# NOS OFFRES DE RESTAURATION



## FORFAITS « CANAPÉS »

PRINTEMPS - ÉTÉ

### 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 blini, crème de raifort au citron et saumon fumé

La brochette de poulet mariné à la sauce Satay

La madeleine au fromage

La polenta croustillante, condiment piperade

La chair de crabe, avocat et pamplemousse frais

Les gambas croustillantes

La verrine de ratatouille au basilic

Le croque-Monsieur parfumé à la truffe

Les macarons framboise et yuzu

Crèmeux au chocolat et crumble cacao-noisettes

---

**45€**

### CHIC

---

#### 8 PIÈCES SALÉES & 2 PIÈCES SUCRÉES

La tartelette artichaut 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 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 saumon mariné à la betterave, crème citronnée

Mini burger au foie gras

Le chou au crémeux citron

Tartelette intense au chocolat, ganache onctueuse à la vanille

---

**60€**

## FORFAITS « CANAPÉS »

AUTOMNE - HIVER

### 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 blini, crème de raifort au citron et saumon fumé

La brochette de poulet mariné à la sauce Satay

La madeleine au fromage

La polenta croustillante aux champignons & parmesan

Le carpaccio de thon, sauce ponzu

Les gambas croustillantes

La crème de courge butternut aux éclats de châtaigne

Le croque-Monsieur parfumé à la truffe

Les macarons cassis et yuzu

Crèmeux au chocolat et crumble cacao-noisettes

---

**45€**

### CHIC

---

#### 8 PIÈCES SALÉES & 2 PIÈCES SUCRÉES

La tartelette céleri rave 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 de canard en cuisson douce, condiment à la pomme

Le bonbon de foie gras, gelée au Porto

Mille-feuille de pomme de terre à la truffe

Le saumon mariné à la betterave, crème citronnée

Mini burger au foie gras et chutney de figues

Le chou au crémeux citron

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€

---

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 - 5€

---

Brochettes de poulet mariné à la sauce Satay  
Brochettes de bœuf kefta aux épices douces  
Arrancini tomates 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

**FAITES  
VOTRE SÉLECTION**

**PIÈCES FROIDES VÉGÉTARIENNES - 5€**

---

Panna cotta au maïs, crumble de quinoa

Financier à la tomate, crème de chèvre frais

Le wrap de légumes croquants

Caponata Sicilienne aux câpres

Tartelette carotte à l'orange

Tartelette houmous, cumin et sésame

**PIÈCES CHAUDES VÉGÉTARIENNES - 5€**

---

Arancini tomate et mozzarella

Le risotto aux légumes de saison

Polenta croustillante, condiment au fenouil tomate

Le mille-feuille de pommes de terre à la truffe

**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

---

### ATELIERS SUCRÉS

Atelier « Autour du chou à la crème »

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

---

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

Durée 1h30 • Tarif sur demande

## FORMULES OPEN-BAR

<b>OPEN BAR CLASSIQUE</b>	<b>1H</b>	<b>2H</b>	<b>3H</b>	<b>4H</b>
Vin de Provence (blanc, rouge et/ou rosé) Bières, sodas et jus de fruits Eau plate et gazeuse	30€	50€	70€	85€
+ Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	45€	65€	85€	100€
<b>OPEN BAR PRESTIGE</b>				
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€
<b>OPEN BAR MOCKTAIL</b>				
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 planifiée sera facturée 15€ 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€

### HIVER - JANVIER À 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 topinambour

Velouté de topinambour, royale de parmesan aux éclats de truffe

##### La composition de légumes

Pochés dans un bouillon des sous-bois parfumé à la citronnelle

##### Les agrumes

Crémeux citron-yuzu, croustillant aux noisettes

#### LA MER

---

##### Les coquilles Saint-Jacques

En carpaccio, topinambours confits à la truffe,  
éclats de noisettes

##### Le saint-pierre

En cuisson douce, poireaux fondants, sabayon au vin jaune

##### Le chocolat

Entremet chocolat au lait et café

#### LA TERRE

---

##### L'oignon

Délicate soupe à l'oignon en gelée froide, comté et croûtons dorés

##### Le filet de boeuf

Façon Wellington au foie gras, sauce porto à la truffe

##### La mangue

Dôme de mousse à la mangue, coeur caramel sur sablé breton

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

## MENU PANORAMIQUE

85€

### PRINTEMPS - AVRIL À JUIN

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

#### LE VÉGÉTAL

---

##### Les asperges

Asperges vertes rôties, crème de petit pois et citron confit

##### Le conchiglionis

Farçis au céleri et à la truffe, éclats de noisettes

##### Les fruits rouges

Composition de fruits rouges, croquants à la noix de coco

#### LA MER

---

##### Le thon

Tataki de thon, sauce vierge de légumes et poivrons confits

##### Le bar

Filet nacré, asperges vertes et morilles, sabayon au citron confit

##### Les agrumes

Meringue croquante au coeur citron et pétales de pamplemousse frais

#### LA TERRE

---

##### L'artichaut

Coeur d'artichaut fondant en vinaigrette, pétales de parmesan et de cecina de boeuf

##### La volaille

Suprême en cuisson douce, mille-feuille de pomme de terre et jeunes légumes fondants

##### Le chocolat

Dôme chocolat noir, coeur praliné aux noisettes

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

## MENU PANORAMIQUE

85€

### ÉTÉ - JUILLET À 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 crème de burrata, condiment piperade

##### Les courgettes

Cannelloni de courgettes, jus tomate aux olives Taggiashe

##### La pêche

Pochée au romarin, biscuit à l'amande et pétales de meringues croquantes

#### 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

Mi-cuit à la fève de tonka, composition de cerises

##### La volaille

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

##### La framboise

Financier à la pistache et framboises fraîches

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

## MENU PANORAMIQUE

85€

### AUTOMNE - MI-SEPTEMBRE À DÉCEMBRE

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

Fleur de céleri confite, pomme verte et noisettes torréfiées

##### Le Pithiviers

Légumes cuits en croûte feuilleté, jus végétal acidulé

##### La pomme

Confite au caramel, croustillant au spéculoos

#### LA MER

---

##### Le saumon

Mariné à la betterave, crème de raifort et pomme verte

##### Le cabillaud

Mousseline de courges aux épices douce, émulsion de cèpes

##### Le chocolat

Tarte au chocolat caramel à la fleur de sel fumée

#### LA TERRE

---

##### L'oeuf

Oeuf parfait, royale de champignons au vin jaune

##### Le veau

En croûte feuilleté au foie gras et feuilles de blettes,  
jus Porto à la truffe

##### Le dôme

Vanille, coeur cassis myrtille et biscuit moelleux à la châtaigne

\*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

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.).

## & POUR L'APÉRITIF...

---

### COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

19€/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 m<sup>2</sup>) et « David Livingstone » (41 m<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.



## JACQUES CARTIER










Au 5<sup>ème</sup> et dernier étage, le salon privé « Jacques Cartier » (32 m<sup>2</sup>), 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 m <sup>2</sup>	—	Niveau -1
David Livingstone	—	14 pers.	14 pers.	30 pers.	41 m <sup>2</sup>	—	Niveau -1
Vasco Di Gama + David Livingstone	—	30 pers.	35 pers.	60 pers.	84 m <sup>2</sup>	—	Niveau -1
Jacques Cartier	22 pers.	20 pers.	16 pers.	20 pers.	32 m <sup>2</sup>	Oui	5 <sup>ème</sup> étage

## **BUFFET PRINTEMPS - ÉTÉ**

### **SÉLECTION DE SALADES**

Salade de tomates anciennes, burrata et pesto basilic

Légumes croquants, aïoli safrané

Fraîcheur de melon et jambon

Pastèque fraîche à la fêta et roquette

### **SÉLECTION DE PLATEAUX**

Blinis de saumon fumé, aneth et citron jaune

Madeleines salées

Fromages de la maison Mons

### **SÉLECTION DE SANDWICHS**

Navettes briochées au thon

Pains moelleux aux légumes croquants

Mauricette au jambon cru et beurre de cornichons

### **SÉLECTION DE DESSERTS**

Fruits frais de saison

Financiers à la pistache et fruits rouges

Mini chou au café

Crèmeux au chocolat et crumble cacao-noisettes

Tartelette citron en transparence

55€/pers. TTC

## **BUFFET AUTOMNE - HIVER**

### **SÉLECTION DE SALADES**

Légumes croquants, aïoli safrané

Billes de couscous aux légumes confits

Mâche, poire confite et magret de canard fumé

Pommes de terre grenailles aux noix et herbes fraîches

### **SÉLECTION DE PLATEAUX**

Blinis de saumon fumé, aneth et citron jaune

Madeleines salées

Fromages de la maison Mons

### **SÉLECTION DE SANDWICHS**

Navettes briochées au thon et haricots verts

Pains moelleux aux légumes croquants

Mauricette au jambon cru et beurre de cornichons

### **SÉLECTION DE DESSERTS**

Fruits frais de saison

Financiers à la pistache

Mini chou au café

Crèmeux au chocolat et crumble cacao-noisettes

Tartelette citron en transparence

55€/pers. TTC

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

## WELCOME BREAKFAST

20€/pers.

Sélection de viennoiseries  
Fruits frais de saisons  
Sélection de cakes et madeleines  
Jus de fruits frais  
Machine à café, thé et tisanes

## LUNCH BREAK

35€/pers.

Sélection de 3 mini sandwichs par personne :  
Pains nordiques au saumon fumé  
Wrap au pastrami et cœur de laitue  
Navette briochée aux légumes croquants

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

## AFTERNOON BREAKFAST

20€/pers.

Assortiment de macarons  
Fruits frais de saison  
Mini cookies, Mini financier à la noisette, rocher à la noix de coco  
Jus de fruits frais  
Machine à café, thé et tisanes

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

Pause café permanente incluant 2 refresh au tarif de 30€.  
Prix toutes taxes comprises, par personne, par pause.  
Les pauses café sont en supplément de la location du salon privé.





## 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](mailto:ecjean@inwood-hotels.com)

T. +33 (0)6.99.88.88.92

