



FESTIVAL
INTERNATIONAL
DU FILM
DE COMÉDIE
DE LIÈGE

11^è édition | 11th edition

GOÛTEZ À L'EXPÉRIENCE **FIFCL !**

Vivez le tapis rouge,
cultivez l'exceptionnel

Accès exclusifs, souvenirs inoubliables.

VIVEZ AUTREMENT VOTRE AVENTURE FIFCL !

Le FIFCL, une histoire née en 2016...

Parce que le rire est la plus courte distance entre deux personnes, le Festival International du Film de Comédie de Liège (FIFCL) défend des valeurs fortes : **liberté d'expression et engagement, audace, innovation, passion, diversité et découverte, convivialité et soutien à l'industrie.** Notre festival soutient la comédie et les nouvelles générations de cinéastes, et invite chaque année des talents du monde entier à présenter leurs films et à rencontrer festivaliers, partenaires et passionnés.

The place to FIFCL

Vivez le Festival International du Film de Comédie de Liège autrement grâce à nos packages d'hospitalité, et offrez à vos invités une expérience unique alliant **cinéma, networking et gastronomie**, dans un cadre exceptionnel en bord de Meuse.



CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

En choisissant l'une des expériences VIP au FIFCL, vous nous laissez vous offrir une immersion unique où musique, gastronomie, cinéma et raffinement s'entremêlent pour **créer l'inoubliable**. Dans cet univers chic et prestigieux, chaque détail est pensé pour vous garantir un maximum de confort et d'exclusivité.

Cette année, nos formules VIP exclusives vous placent dans un espace premium encore plus proche de l'énergie du festival, des invités et du dancefloor, tout en bénéficiant de prestations haut de gamme pour vivre le festival dans les meilleures conditions. **Idéal pour les particuliers comme pour les entreprises.**



À PARTIR DE
39€^{TTC}
PAR PERSONNE

FORMULE
APÉRO



À PARTIR DE
100€^{TTC}
PAR PERSONNE

FORMULE
COCKTAIL APÉRITIF



À PARTIR DE
125€^{TTC}
PAR PERSONNE

FORMULE
COCKTAIL DÎNATOIRE



À PARTIR DE
225€^{TTC}
PAR PERSONNE

FORMULE
DÎNER DE GALA





FESTIVAL
INTERNATIONAL
DU FILM
DE COMÉDIE
DE LIÈGE
11^e édition | 11th edition



FORMULE
APÉRO





Apéro avec ou sans film, ou rencontre avec un invité, impressionnez vos convives grâce à une **zone personnalisée avec mange-debout** dans l'espace VIP du Palais des Congrès.

Entrez dans l'univers unique du festival !

39€^{TTC}
PAR PERSONNE

Apéro - SOLO

- Une zone personnalisée avec mange-debout (service de boissons à discrétion)
- Durée de la prestation : 90 minutes
- 1 coupe de bulles (Royal de Jarras – Domaines Vranken)
- À volonté : sélection de vins, bière Jupiler et softs (hors Red Bull)
- 1 planche apéro ultra gourmande et généreuse (charcuterie, fromages)
- Accès direct au festival
- Expérience networking B2B

49€^{TTC}
PAR PERSONNE

Apéro + Film ou rencontre avec un invité

- Une zone personnalisée avec mange-debout (service de boissons à discrétion)
- Durée de la prestation : 90 minutes
- 1 coupe de bulles (Royal de Jarras – Domaines Vranken)
- À volonté : sélection de vins, bière Jupiler et softs (hors Red Bull)
- 1 planche apéro ultra gourmande et généreuse (charcuterie, fromages)
- Une séance de film ou une rencontre de votre choix
- Accès direct au festival
- Expérience networking B2B





FESTIVAL
INTERNATIONAL
DU FILM
DE COMÉDIE
DE LIÈGE
11^e édition | 11th edition



FORMULE
COCKTAIL APÉRITIF



Uniquement le soir de l'ouverture, profitez d'un cocktail apéritif dans un **espace personnalisé** avec mange-debout, incluant **montée des marches** et photo devant le **photocall** pour vivre le festival avec encore plus de confort et de distinction.

100€^{TTC}
PAR PERSONNE

Cocktail apéritif + Cérémonie d'ouverture

- Une zone personnalisée avec mange-debout (service de boissons à discrétion)
- Durée de la prestation : 90 minutes
- 1 coupe de bulles (Royal de Jarras – Domaines Vranken)
- Service sur plateaux : pièces froides à déguster avec les doigts, présentées en croustades, blinis, toasts, bruschettas, cuillères ou tasses de dégustation
- À volonté : sélection de vins, bière Jupiler et softs (hors Red Bull)
- Photo devant le photocall officiel et montée des marches
- Accès direct au festival
- Accès VIP encadré

Sous réserve de disponibilité des emplacements, il est possible d'acquérir une place de parking supplémentaire au tarif de 15 € TTC.



by
BANKÈT



FESTIVAL
INTERNATIONAL
DU FILM
DE COMÉDIE
DE LIÈGE
11^e édition | 11th edition

FORMULE
COCKTAIL
APÉRITIF



Les petites pièces cocktail froides

- Roulade de jambon italien, gorgonzola, fruits secs
- Croustade, crème d'artichaut grillé, pistache, pickles [VG]
- Bruschetta, avocat & gouda de mille jours [VG]
- Bricelet, truite fumée, crème aux herbes fraîches, légumes croquants
- Bricelet, ricotta, basilic, citron confit [VG]
- Falafel, crème de pois chiche & coriandre [VG]
- Bruschetta, guacamole, pickles d'oignons rouges [VG]
- Croustade, mousse de betterave, saumon fumé
- Crostini, tartare de tomates, olives [VG]
- Blinis, saumon semi-fumé, crème aigre à l'aneth, zeste de citron
- Toast maison, mousse jambon d'Ardenne, pickles de radis
- Bruschetta, tapenade de poivrons, chèvre frais [VG]
- Carpaccio de bœuf, parfum de truffe, parmesan
- Saumon gravlax, aneth, crème aux herbes, shiso vert
- Tartare de bar, condiments iodés, wakame
- Mini burrata, coulis de tomate au basilic [VG]
- Focaccia, tapenade d'olives noires, caviar d'aubergines, piquillos [VG]
- Houmous aux épices, coriandre citronnée [VG]
- Magret de canard fumé, céleri rémoulade
- Gaspacho de tomates andalou, tartare de légumes croquants [VG]
- Milk-shake de céleri, bacon

Une moyenne de **5 pièces par invités**, plusieurs choix en fonction du nombre d'invités.
Sélection suivant disponibilité du marché, de la saison, du chef.



by
BANKÈT



FESTIVAL
INTERNATIONAL
DU FILM
DE COMÉDIE
DE LIÈGE
11^e édition | 11th edition



FORMULE
COCKTAIL DÎNATOIRE



Offrez-vous une **expérience exclusive et immersive** avec vos invités dans un **espace personnalisé** du Palais des Congrès, incluant la montée des marches et une photo devant le photocall, dans un **cadre alliant intimité, confort et service sur mesure**.

125€^{TTC}
PAR PERSONNE

Cocktail dînatoire - SOLO - Minimum 25 personnes

- Une zone personnalisée avec mange-debout (service de boissons à discrétion)
- Durée de la prestation : 120 minutes
- 1 coupe de bulles (Royal de Jarras – Domaines Vranken)
- Pièces froides et chaudes ainsi que des gourmandises faciles à déguster, servies en bols, verrines ou petites assiettes, en salle et/ou au buffet
- À volonté : sélection de vins, bière Jupiler et softs (hors Red Bull)
- Accès direct au festival
- Accès VIP encadré
- Cadre privatisé et service soigné

135€^{TTC}
PAR PERSONNE

Cocktail dînatoire + Film ou rencontre - Minimum 25 pers.

- Une zone personnalisée avec mange-debout (service de boissons à discrétion)
- Durée de la prestation : 120 minutes
- 1 coupe de bulles (Royal de Jarras – Domaines Vranken)
- Pièces froides et chaudes ainsi que des gourmandises faciles à déguster, servies en bols, verrines ou petites assiettes, en salle et/ou au buffet
- À volonté : sélection de vins, bière Jupiler et softs (hors Red Bull)
- Photo devant le photocall officiel et montée des marches
- Une séance de film ou une rencontre de votre choix
- Accès direct au festival
- Accès VIP encadré
- Cadre privatisé et service soigné



by
BANKÈT



Les pièces gourmandes froides

- Burrata di bufala, vinaigrette aux fruits secs, citron confit, roquette, crostini à l'huile d'olive (VG)
- Chèvre du pays, lentilles vertes, tomate cerise, pomme verte, oignon rouge, betterave, noix, vinaigrette cidre miel (VG)
- Tartare de veau, émincé d'artichaut barigoule grillé à l'huile d'olive, parmesan
- Gravlax de bœuf, vinaigrette aux amandes torréfiées, crème de shiso, jeunes pousses
- Tataki de bœuf, salade thaï aux légumes croquants, vinaigrette au sésame
- Ceviche de dorade, lait de coco, gingembre, citronnelle, coriandre
- Tartare de saumon mi-fumé écossais Label Rouge, vinaigrette fruits exotiques
- Carpaccio de saumon mariné façon gravlax, houmous de betterave rouge
- Salade de poulpe à la napolitaine
- Mini lobster roll

Les pièces gourmandes chaudes

- Risotto verde de petit épeautre, poêlée de champignons de saison (VG)
- Cocotte de légumes & quinoa, jus de racines acidulé (VG)
- Parmentier de bœuf confit au vin rouge, échalotes confites, jus de veau réduit
- Parmentier de cuisse de canard confite aux légumes d'automne, endive vinaigrette
- Keftas d'agneau au ras el-hanout, herbes fraîches hachées (coriandre et persil plat), légumes façon couscous
- Tagliata de bœuf, caviar de courgette, chimichurri
- Saumon écossais semi-fumé, purée de patate douce coco gingembre, jus d'herbes fraîches
- Tataki de saumon, wok de légumes au curry vert et citronnelle
- Ravioles de langoustines, bouillon léger, chou
- Gambas rôties, panais, beurre de persil à la citronnelle thaï



Une moyenne de 5 pièces par invités, **3 pièces froides**, **2 pièces chaudes** plus **dessert**. Plusieurs choix en fonction du nombre d'invités.
Sélection suivant disponibilité du marché, de la saison, du chef.



FESTIVAL
INTERNATIONAL
DU FILM
DE COMÉDIE
DE LIÈGE
11^e édition | 11th edition



FORMULE
DÎNER DE GALA



Vous souhaitez vivre l'expérience VIP au maximum, le mardi 10 ou le samedi 14 novembre, lors de nos cérémonies d'ouverture et/ou de clôture ?

Dînez dans l'espace VIP du Palais des Congrès **aux côtés des invités d'honneur et des jurys**, avec montée des marches, tapis rouge, photo au photocal, ainsi qu'un confort et un service sur mesure pour un moment unique.

À titre d'exemple, depuis plusieurs éditions, de nombreux invités ont partagé ces dîners avec nos clients, parmi lesquels Jean Reno, Carole Bouquet, Marie-Anne Chazel, Lambert Wilson, Franck Dubosc, Kev Adams, Dany Boon ou encore Muriel Robin.

265€^{TTC}
PAR PERSONNE

Cérémonie d'ouverture

- Accueil au Champagne Pommery
- Repas gastronomique 3 services signé Goosse
- Votre place VIP au Palais des Congrès pour la cérémonie d'ouverture, aux côtés des invités et partenaires
- Photo devant le photocal officiel et montée des marches
- Un accès parking gratuit de 6 heures est inclus pour tout achat de 4 dîners de gala*
- Votre table réservée dans l'espace festif après la cérémonie
- Accès direct au festival
- Accès VIP encadré
- Cadre privatisé et service soigné

Sous réserve de disponibilité des emplacements, il est possible d'acquérir une place de parking supplémentaire au tarif de 15 € TTC.





FESTIVAL
INTERNATIONAL
DU FILM
DE COMÉDIE
DE LIÈGE
11^e édition | 11th edition

FORMULE
DÎNER DE GALA
+ CÉRÉMONIE
D'OUVERTURE



Bouchées gastronomiques

Trio de bouchées gastronomiques froides servi à table, sur planchettes.

À titre d'exemple :

Coupelles

Rillettes de truite, émulsion encre de seiche

Thon rouge, algue wakame

Pain noir, saumon fumé, crème de raifort, crème de brocolis

Polenta, vitello tonnato

Foie gras, framboise

Gravlax de bar, citron confit

Verrines

Chèvre et meringue maison aux algues

Pépité de foie gras et compote de poires

Saumon fumé et gel de citron

Chou-fleur en deux façons et lard Colonnata

La composition des bouchées sera établie en fonction des produits du marché.

Les exemples ci-dessus vous donnent une idée de leur composition

Repas en 3 services

Entrée

Saumon teriyaki, salade d'herbes fraîches, vinaigrette acidulée, mayonnaise à l'ail noir et yuzu kosho, râpé de combava

Plat

Volaille jaune cuite à basse température, farce fine, polenta rôtie, sauce suprême

Dessert

Biscuit à la cardamome, moelleux de banane au kéfir, glace à la banane, crème de coco



by
goosse
by Agron Billa



FESTIVAL
INTERNATIONAL
DU FILM
DE COMÉDIE
DE LIÈGE
11^e édition | 11th edition

FORMULE
DÎNER DE GALA
+ CÉRÉMONIE
DE CLÔTURE



255€^{TTC}
PAR PERSONNE

Cérémonie de clôture

- Accueil au Champagne Pommery
- Repas gastronomique 3 services signé Goosse
- Votre place VIP au Palais des Congrès pour la cérémonie de clôture, aux côtés des invités et partenaires
- Photo devant le photocall officiel et montée des marches
- Un accès parking gratuit de 6 heures est inclus pour tout achat de 4 dîners de gala*
- Votre table réservée dans l'espace festif après la cérémonie
- Accès direct au festival
- Accès VIP encadré
- Cadre privatisé et service soigné

Sous réserve de disponibilité des emplacements, il est possible d'acquérir une place de parking supplémentaire au tarif de 15 € TTC.



© GOOSSE

by
goosse
by Agron Billa



FESTIVAL
INTERNATIONAL
DU FILM
DE COMÉDIE
DE LIÈGE
11^e édition | 11^e édition

FORMULE
DÎNER DE GALA
+ CÉRÉMONIE
DE CLÔTURE



Bouchées gastronomiques

Trio de bouchées gastronomiques froides servi à table, sur planchettes.

À titre d'exemple :

Couppelles

Rillettes de truite, émulsion encre de seiche

Thon rouge, algue wakame

Pain noir, saumon fumé, crème de raifort, crème de brocolis

Polenta, vitello tonnato

Foie gras, framboise

Gravlax de bar, citron confit

Verrines

Chèvre et meringue maison aux algues

Pépité de foie gras et compote de poires

Saumon fumé et gel de citron

Chou-fleur en deux façons et lard Colonnata

La composition des bouchées sera établie en fonction des produits du marché.

Les exemples ci-dessus vous donnent une idée de leur composition

Repas en 3 services

Entrée

Crabe de la mer du Nord, daikon, curry vert, oseille

Plat

Bœuf Rossini

Dessert

Un dessert, au choix, parmi les propositions suivantes :

« Peps » aux pommes d'Aubel, glace aux herbes de montagne

ou

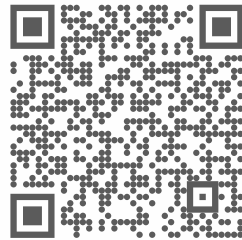
Dame blanche revisitée



by
goosse
by Agron Billa

Vivre l'expérience VIP au FIFCL, C'EST EMBRASSER L'EXTRAORDINAIRE !

Bookez très facilement votre apéro, votre cocktail ou votre dîner de gala en nous contactant ici !



Réservation via le site officiel du festival dans la rubrique
« **Commandes business** »
sur www.fifcl.be

Des questions ou des demandes particulières ?

Pour plus d'informations à ce sujet, merci de nous contacter à l'adresse : info@fifcl.be