



FESTIVAL  
INTERNATIONAL  
DU FILM  
DE COMÉDIE  
DE LIÈGE

11<sup>è</sup> édition | 11<sup>th</sup> 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.**



FORMULE  
APÉRO



FORMULE  
COCKTAIL APÉRITIF



FORMULE  
COCKTAIL DÎNATOIRE



FORMULE  
DÎNER DE GALA





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€<sup>TTC</sup>  
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€<sup>TTC</sup>  
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



Uniquement le soir de l'ouverture, profitez d'un cocktail apéritif dans un **espace VIP 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€<sup>TTC</sup>  
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
- Un accès parking gratuit de 6 heures est inclus pour tout achat de 4 cocktails apéritifs.

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



by  
**BANKÈT**

### 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**

Offrez-vous une **expérience exclusive et immersive** avec vos invités grâce à une **zone privative dans l'espace VIP** 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€<sup>TTC</sup>  
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€<sup>TTC</sup>  
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
- Kefitas 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.**

**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 photocall, 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€<sup>TTC</sup>  
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 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.





FESTIVAL  
INTERNATIONAL  
DU FILM  
DE COMÉDIE  
DE LIÈGE  
11<sup>e</sup> édition | 11<sup>th</sup> edition

FORMULE  
DÎNER DE GALA  
+ CÉRÉMONIE  
D'OUVERTURE



### Bouchées gastronomiques

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

À titre d'exemple :

#### Couppelles

Rillette 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

255€<sup>TTC</sup>  
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



FESTIVAL  
INTERNATIONAL  
DU FILM  
DE COMÉDIE  
DE LIÈGE  
11<sup>e</sup> édition | 11<sup>th</sup> edition

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

Pépites 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

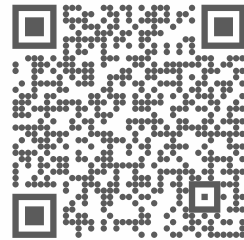
Dame blanche revisitée



by  
**goosse**  
by Agron Billa

## Vivre l'expérience VIP au FIFCL, C'EST EMBRESSER 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](http://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](mailto:info@fifcl.be)