



GROUPE • ÉVÉNEMENTS • REPAS • PRIVATISATIONS

UNE OFFRE PENSÉE POUR LES GROUPE

- Cuisine italienne et italo-japonaise autour des pâtes fraîches faites maison.
- Formules organisées pour garantir la qualité, la fluidité du service et un budget clair.
- Menus, boissons, salles et options adaptables selon le type d'événement et le nombre de convives.

1. RÉSERVATION, ACOMPTE, DÉLAIS ET HORAIRES

Groupe de 8 à 20 personnes

La réservation en ligne est possible. Une empreinte bancaire est demandée comme garantie de présence : aucun montant n'est prélevé lors de la réservation. Cette garantie permet simplement de limiter les réservations non honorées et les changements de dernière minute, qui ont déjà occasionné des difficultés d'organisation.

Pour ces groupes, le choix à la carte reste possible dans le respect des limitations de choix prévues pour les groupes. Lorsque l'ensemble des choix est communiqué dans les délais ci-dessous, une remise de 10 % est appliquée sur les prix nourriture de la carte.

Groupe de plus de 20 personnes

Les formules groupe présentées ci-dessous sont recommandées. Toute réservation faisant l'objet d'un devis ou d'une formule groupe nécessite un acompte de 30 %. La réservation n'est considérée comme totalement confirmée qu'après réception effective de cet acompte.

DÉLAIS À RESPECTER POUR LES TARIFS GROUPE

- Menu, choix des pâtes, desserts, boissons et contraintes alimentaires : informations complètes au plus tard le dimanche précédant l'événement.
- Nombre définitif de participants : 48 heures avant l'événement.
- Toute diminution après ce délai reste facturée sur la base du nombre confirmé.
- Les tarifs groupe et la remise de 10 % à la carte sont conditionnés au respect de cette organisation anticipée.

Horaires des groupes

Les horaires convenus doivent rester dans les heures d'ouverture du restaurant et s'entendent jusqu'à minuit maximum. Toute demande d'arrivée anticipée, de prolongation ou d'ouverture en dehors des horaires habituels doit être communiquée avant confirmation du devis.

Lorsque cette demande nécessite la présence du personnel en dehors des horaires habituels, un supplément de 30 € par heure et par membre de staff requis est appliqué, avec un minimum de 2 personnes présentes (1 personne en salle et 1 personne en cuisine / sécurité), soit un minimum de 60 € par heure supplémentaire.

2. FORMULES RESTAURATION – GROUPE

Pour les groupes de plus de 20 personnes, les formules comprennent une mise en bouche maison – houmous à l'italienne et toasts – ainsi qu'une bouteille d'eau plate ou pétillante de 50 cl pour 2 personnes. Toute eau supplémentaire est facturée au prix de la carte.

FORMULE	PRIX	CONTENU PRINCIPAL
MENU PASTA – PLANCHES	36 € / pp	Planches italiennes + Vitello Tonnato + trio de pâtes au choix
MENU PASTA – GRANDE TAVOLA	42 € / pp	Buffet froid complet + Vitello Tonnato + trio de pâtes au choix
MENU CARNE – PLANCHES	49 € / pp	Planches + Vitello Tonnato + filet pur irlandais ±200 g, tagliatelle fraîches et sauce saisonnière
MENU CARNE – GRANDE TAVOLA	55 € / pp	Grand buffet + Vitello Tonnato + filet pur ±200 g, tagliatelle fraîches et sauce saisonnière

3. PLANCHES, BUFFET & VITELLO TONNATO

PLANCHES À PARTAGER

Assortiment de charcuteries italiennes et de fromages italiens variés pasteurisés, accompagné de planches de légumes et préparations maison : aubergines marinées, peperone dolce, échalotes confites à l'origan, poivrons rouges marinés, tomates cerises au basilic, olives mixtes, oignons en pickles, edamame et autres légumes ou condiments selon la saison et le marché. Pain, salade et condiments complètent les planches.

Le Vitello Tonnato est inclus dans les planches et dans le buffet.

GRANDE TAVOLA – BUFFET

Version plus généreuse des planches : assortiment élargi de charcuteries et fromages, Vitello Tonnato, plusieurs préparations de légumes froids et marinés, salades, olives, pickles, condiments et pain. Les légumes évoluent selon la saison et peuvent notamment reprendre les aubergines marinées, poivrons doux ou rôtis, tomates cerises au basilic, échalotes confites, edamame, oignons pickles et autres préparations maison.

Vitello Tonnato – choix identique pour l'ensemble du groupe :

- à la japonaise : émulsion thon / anchois / wasabi léger, sésame, bonite, gingembre et shiso ;
- à l'italienne classique ;
- al Tartufo en saison estivale, avec supplément selon le prix et la quantité de truffe fraîche.

4. TRIO DI PASTA – COMPOSEZ VOTRE TRIO

Le groupe choisit 3 recettes à l'avance, identiques pour l'ensemble des convives. Les pâtes sont servies en grandes assiettes à partager. Les pâtes longues restent possibles, mais leur partage est plus délicat ; lorsqu'une recette le permet, une pâte courte est recommandée pour faciliter le service à table.

CALCUL DES SUPPLÉMENTS

- Le supplément éventuel concerne uniquement la recette premium choisie parmi les 3 pâtes.
- Il est calculé sur environ un tiers de l'écart par rapport au niveau de prix moyen des pâtes standards, puis arrondi à l'euro supérieur.
- Si 2 recettes avec supplément sont choisies, les suppléments par personne se cumulent.

RECETTE	DESCRIPTION / SAISON	SUPPLÉMENT
Maccheroni al Ragù Bianco	Veau, guanciale, légumes, datterino jaune, romarin	Inclus
Rigatoni al Ragù Rosso	Veau, guanciale, légumes, sauce napolitaine, romarin	Inclus
Maccheroni al Ragù à la Japonaise	Veau / guanciale, miso, wasabi, shiso, sésame	Inclus
Maccheroni Inverno	Ragù, 'nduja et sauce tomate – saison froide	Inclus
Rigatoni alla Norma con Burrata	Tomate, aubergine, basilic, pignons, burrata	Inclus

RECETTE	DESCRIPTION / SAISON	SUPPLÉMENT
Casarecce al Pesto	Pesto, roquette, pignons, burrata, tomates cerises	Inclus
Casarecce 'Nduja	Sauce 'nduja, huile de basilic, scamorza fumée et Parme croquant	Inclus
Rigatoni Del Mano	Tomate, échalotes, olives taggiasche, pignons, basilic, piment doux	Inclus
Rigatoni Mori	Champignons bruns / shiitake, ail noir, romarin, amandes	Inclus
Linguine NakaNaka	Cacahuètes, soja, gingembre, ail, aubergine, sésame, piment	Inclus
Rigatoni alla Vignarola	Petits pois, edamame, artichaut, asperge, romaine, herbes – saison	Inclus
Cacio e Pepe	Septembre à février	Inclus
Cacio, Limone e Basilico	Mars à mai	Inclus
Maccheroni al Ragù di Cinghiale	Ragù de sanglier – octobre à février	Inclus
Tagliatelle Bosco Nero	Sauce viande / Marsala, tonka, chocolat amer, filet pur	+1 € / pp
Spaghetti con Polpo	Poulpe, ail, piment doux, céleri, citron	+1 € / pp
Linguine alle Vongole e Yuzu	Vongole, tomates cerises, yuzu, ciboulette	+1 € / pp
Cacio, Miso e Tartufo	Juin à août – truffe d'été fraîche	+2 € / pp
Rigatoni al Branzino e Yuzu	Bar, beurre blanc yuzu, légumes, nori	+2 € / pp
Rigatoni ai Gamberi à la Japonaise	Gamberi rossi, sauce crustacés, curry japonais, shiso	+3 € / pp
Rigatoni all'Astice	½ homard, version italienne ou japonaise selon disponibilité	Sur devis

5. MENU CARNE – SAUCES SELON LA SAISON

Base groupe : filet pur de bœuf irlandais d'environ 200 g, tagliatelle fraîches maison et accompagnement du moment.

- Mars à mai : chimichurri à la japonaise – basilic, shiso, persil, origan, ail et piment doux.
- Juin à août : sauce Fine Champagne et truffe d'été fraîche – supplément à prévoir selon le cours et la quantité.
- Septembre à février : jus de viande, fève tonka, chocolat amer et culatello croquant.

Une viande d'Aubrac peut être envisagée sur demande, selon disponibilité et devis.

6. DESSERTS – TARIFS GROUPES

DESSERT	TARIF GROUPE
Tiramisù	8,50 €
Sgroppino	8,50 €
Mousse Gianduia / chocolat-noisette	8,50 €
Colonello – sorbet citron, grappa ou vodka italienne	8 €
Dessert signature / tartelette / semifreddo selon carte	10,50 €
Irish Coffee / Italian Coffee	10,50 €
Gâteau apporté – découpe, dressage, service et vaisselle	3,50 € / pp

Les desserts non repris ci-dessus peuvent être étudiés selon la carte et la faisabilité, avec un avantage groupe d'au moins 10 % lorsque le choix est communiqué dans les délais.

7. OPTION FESTIVE – ÉVÉNEMENTS DE 40 PERSONNES ET PLUS

APERITIVO DELLA CASA – +6 € / personne

Grissini maison avec trois dips – houmous à l'italienne, moutabal d'aubergine fumée au tahini et crème de tomates cerises, ail et basilic – accompagnés d'olives marinées et de petits antipasti du moment. Cette option est pensée pour les grands buffets et événements festifs et reste soumise à l'organisation prévue.

8. FORFAITS BOISSONS – LA FELICITÀ

Les forfaits utilisent une sélection italienne maison choisie pour son excellent rapport qualité / prix : habituellement Montepulciano en rouge, Pecorino en blanc et Bardolino Chiaretto en rosé lorsque disponible. Les références peuvent évoluer sans modifier le principe de la formule.

FORFAIT	PRIX	COMPREND
ESSENZIALE	11 € / pp	1 apéritif + ¼ bouteille de vin / personne
CONVIVIALE	14 € / pp	1 apéritif + ½ bouteille de vin / personne
GENEROSA	18 € / pp	1 apéritif + ½ bouteille de vin / personne
COMPLETA	22 € / pp	1 apéritif + ½ bouteille de vin + 1 digestif sélection maison
FESTA	26 € / pp	2 apéritifs + ½ bouteille de vin + 1 digestif sélection maison

Apéritif standard : Curtius Smash au fût, Peroni ou Prosecco. Kirin 50 cl : +1 € en remplacement d'un apéritif simple, ou équivaut aux 2 apéritifs de la formule Festa. Un cocktail simple ne nécessitant pas de shaker peut remplacer l'apéritif avec supplément selon la sélection retenue.

Les forfaits ne sont jamais « à volonté ». Les consommations sont suivies pendant l'événement et l'organisateur est averti lorsque les quantités ou le budget prévus approchent de leur limite. Les consommations supplémentaires peuvent ensuite être ajoutées à la facture de l'organisateur ou être prises en charge par les invités.

9. SANS FORFAIT BOISSONS – BAR ÉVÉNEMENT & CARTES PRÉPAYÉES

Dans la grande salle ou la salle arrière, une petite carte événementielle peut être mise en place au bar afin d'accélérer le service. Les frigos sont préparés avec une sélection limitée et les prix sont exprimés en euros entiers afin de fonctionner avec des cartes prépayées de 10 cases.

CARTE BAR ÉVÉNEMENT	PRIX
Peroni bouteille	4 € / 4 cases
Kirin 50 cl	6 € / 6 cases
Vin rouge / blanc / rosé	5 € / 5 cases
Prosecco	5 € / 5 cases
Cocktail simple n°1 – ex. Spritz	8 € / 8 cases
Cocktail simple n°2 – ex. Gin Tonic ou Cuba Libre	8 € / 8 cases
Soft	4 € / 4 cases
Eau plate ou pétillante	3 € / 3 cases

CARTE PRÉPAYÉE

- 1 carte = 10 € = 10 cases de 1 €.
- Le solde non utilisé n'est pas remboursable.
- Le solde restant peut être utilisé pour une dernière consommation en payant le complément éventuel.
- La sélection finale est adaptée à l'événement et une petite carte est imprimée au bar.

10. SALLES & PRIVATISATION

ESPACE	CAPACITÉ INDICATIVE	CONDITIONS PRINCIPALES
Salle avant	±70 places assises + terrasse	Privatisation à partir de 60 personnes, uniquement si aucune réservation incompatible n'est déjà enregistrée pour ce service. À défaut, la salle avant reste réservée à la clientèle habituelle.
Salle arrière	40 à 60 places assises	Privatisation possible à partir de 25 personnes. En dessous de 25 personnes : supplément de 15 € par personne manquante jusqu'au seuil de 25. Écran de projection, frigo boissons, agencement modulable.

ESPACE	CAPACITÉ INDICATIVE	CONDITIONS PRINCIPALES
Grande salle	±50 à 60 places assises	Privatisation à partir de 40 personnes. En dessous de 40 personnes : supplément de 15 € par personne manquante jusqu'au seuil de 40. Bar dédié, tables rondes, mange-debout, idéale pour banquet, mariage ou entreprise.
Restaurant complet	±180 à 200 places assises	Privatisation sur demande, généralement à partir d'environ 100 personnes et budget minimum à convenir, uniquement si le carnet de réservations permet encore de bloquer l'ensemble de l'établissement et qu'aucune réservation incompatible n'a déjà été enregistrée.

Exemple : grande salle privatisée pour 25 personnes → 15 personnes sous le seuil de 40 × 15 € = 225 € de supplément de privatisation.

11. LOCATION DE SALLE SANS RESTAURATION

La location pure est possible pour la salle arrière et la grande salle, selon disponibilité. Elle ne comprend pas automatiquement les prestations de restauration, bar, nettoyage ou personnel.

Base indicative : environ 10 € par personne, à laquelle s'ajoutent les prestations et besoins spécifiques définis lors du devis.

- durée de mise à disposition et éventuels horaires hors ouverture ;
- présence nécessaire du personnel et/ou sécurité ;
- nettoyage de fin d'événement ;
- mise à disposition et nettoyage de la verrerie, vaisselle et couverts ;
- nappage, matériel, écran, baffle / micro et configuration particulière ;
- rangement, évacuation ou reprise des déchets ;
- consommations ou service bar éventuels.

Un devis détaillé est établi avant confirmation. Un état des lieux et une caution peuvent être demandés. La cuisine professionnelle n'est pas mise à disposition sans encadrement adapté.

12. PAIEMENT, RESPONSABILITÉ & INFORMATIONS PRATIQUES

- Acompte de 30 % pour les formules, privatisations ou événements sur devis ; la réservation n'est totalement confirmée qu'après réception de l'acompte.
- Solde réglé le jour de l'événement ou selon les modalités reprises sur le devis.
- Les consommations hors forfait sont facturées en supplément, sauf prise en charge directe par les invités via le système convenu.
- Toute casse ou dégradation est à charge du responsable de la réservation.
- Allergies, intolérances et régimes alimentaires doivent être communiqués avec les choix définitifs ; les adaptations restent soumises à faisabilité.
- Toute modification importante d'horaire, de configuration ou de programme doit être communiquée avant l'événement et peut entraîner un supplément.

13. CONTACT

LA FELICITÀ – PASTA FATTA IN CASA

Feronstrée 95 – 4000 Liège

Menu : <https://la-felicità.be/menu/>

Réservations : <https://la-felicità.be/reservations/>

Visite virtuelle : <https://my.matterport.com/show/?m=h1wwmnShkGz>