

NOS OFFRES FOOD & BEVERAGE



PETIT DÉJEUNER ET GOÛTER



HIFE BREAKFAST 🍷

- *Café & thé de la marque aveyronnaise Litha espresso*
- *Jus de fruits (orange, pomme, ananas)*
- *Viennoiseries (croissants, chocolatines, pains aux raisins, chaussons aux pommes, chouquettes)*

8€ TTC / PERS

BREAK SUCRÉ 🍩

- *Café & thé de la marque aveyronnaise Litha espresso*
- *Soda & jus de fruits (orange, pomme, ananas)*
- *Pâtisseries*
- *Bonbons*

9€ TTC / PERS

Hife



DÉJEUNER ET DÎNER

En attendant l'ouverture prochaine de notre restaurant sur place, nous proposons une diversité d'offres adaptées à toutes vos envies et différents budgets.

Hife

LA CÔTE ET L'ARÊTE

Restaurant à 300m à pieds

MENU "KIFF" 😊

Apéritifs ou 1 verre de vin + café

ENTRÉES

Croque truffé

Jambon rôti aux herbes, comté fondant, pain de campagne et beurre truffé

OU

Œuf mimosa au crabe

PLATS

Bavette de cochon

Dorée à la plancha, sauce au chois, salade et frites maison

OU

Pièce du boucher

200g environ, beurre maître d'hôtel, frites et salade

OU

Encornets snackés

Crème légère, huile d'herbes et perles de poissons

DESSERTS

Assiette de fromage de brebis

OU

Riz au lait à la vanille et zestes de citron

vert

OU

Pot de crème au chocolat

Streusel cacao noisettes et zestes d'orange

25,90€ TTC / pers

MENU "MEGA-KIFF" 😍

Apéritifs ou 1 verre de vin + café

ENTRÉES

Ardoise de Serrano 18 mois

Beurre aux herbes et pain grillé

OU

Saint Marcellin truffé rôti

Crème de truffe, bouquet de mâche et toast de pain de campagne

PLATS

Demi magret de canard

Dorée à la plancha, sauce au chois, salade et frites maison

OU

Bavette d'ailou grillée

Tendre et racée, sauce au chois, salade et frites maison

OU

Pavé de saumon snacké à la plancha

Crème légère, huile d'herbes et perles de poissons, purée maison et légumes de saison rôtis

DESSERTS

Pain perdu

Glace vanille de Madagascar et coulis caramel

OU

Pot de crème au chocolat

Streusel cacao noisettes et zestes d'orange

32,90€ TTC / pers



Hife

AU GRIMOIRE

Restaurant à 100m à pieds



MENU ★

PLATS

Tartine Maléfique

Fromage frais, jambon blanc, mozzarella fondue avec salade ou soupe

OU

Tartine Jafar

Houmous, légumes de saison rôtis au four avec salade ou soupe

DESSERTS

Gâteau aux pommes

OU

Banoffee

15€ TTC / pers

OPTIONS

Soft (hors "Elixirs des 3 sorciers") +3€/pers

Verre de vin ou bière +4,50€/pers

MENU ★★

PLATS

Tartine Cruella

Salade de pâtes au pesto rosso, coppa, jambon blanc, tomates cerises, maïs, parmesan, olives noires, oignons rouges

OU

Tartine Voldemort

Fromage frais ail et fines herbes, pomme de terre au four, speck, mortadelle et fromage à raclette fondu

DESSERTS

Tarte tatin

OU

Mousse au chocolat

20€ TTC / pers

MENU ★★★

ENTRÉE À PARTAGER

LE CHOIXPEAU (POUR 4 PERS)

Charcuterie, fromages, dips de légumes, gressins et ses sauces

PLATS

Salade La Reine de Coeur

Salade, toast de foie gras, magret séché, frittons de canard, tomates confites, oignons frits, cerneau de noix

OU

Planche Dumbledore

Camembert rôti, charcuterie, pommes de terre, salade

DESSERTS

Tiramisu

OU

Tarte au citron meringuée

32€ TTC / pers

Hife

LES ATELIERS D'ALEX

Traiteur - service sur place

DÉJEUNER

PLAT UNIQUE

8,50€ TTC / pers

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

10€ TTC / pers

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

12€ TTC / pers

Boisson +1€

*Choix entre plat chaud, salade ou wrap
Options végétariennes pour chaque plat*

Exemples d'entrées : velouté froid aux légumes de saison, petite part de pizza, mini croque monsieur...

Exemples de plats : rougail saucisse, pâtes à la provençale, pokebowl végétarien, paëlla, sushis...

Exemples de dessert : banoffee, mousse au chocolat, crèmes...

DÎNER & COCKTAIL

SERVICE TRAITEUR DÎNER

- Plats familiaux
- Plats de saison
- Cocktails dinatoires
- Buffets
- ...

Options boissons

SUR DEVIS

Si il y a des demandes, envies ou allergies particulières, notre chef s'adapte aux exigences, si celles-ci sont précisées suffisamment en amont.



Hife

ALORS, ON SE RETROUVE CHEZ HIFE ?

VOTRE CONTACT HIFE

Hife • Toulouse Labège
1151 L'Occitane - 31670 LABEGE

Marie TANIS - Event Manager
mtanis@hife-coliving.fr

07 56 18 12 16

05 25 53 01 36