

Chères Toquées, chers Toqués,

Au nom de l'équipe ChefSansToque, je vous adresse à vous, vos familles ainsi qu'à toutes celles et ceux qui vous sont chers, mes meilleurs vœux pour 2018.

Puisse l'an nouveau vous mener vers une bonne et saine alimentation.

2017 au ChefSansToque

objectif atteint : 85 % de nos approvisionnements sont soit locaux, soit estampillés bio.

Vous pouvez trouver [la liste de nos fournisseurs](#) sur notre site internet.

Avoir un contact direct avec celui ou celle qui produit nos matières premières est un gage de qualité mais également un moyen de tisser des liens sociaux très importants.

2018 au ChefSansToque

cette année, nous n'afficherons aucun objectif particulier, nous avons décidé de nous laisser porter par nos envies et de vous les partager lorsque le moment sera opportun.

Néanmoins,

quelques petits plus pour notre activité traiteur

les Vendredis au ChefSansToque, notre valeur sûre

... et en septembre, une petite surprise pour les 5 ans de notre établissement...

entretemps, ça et là, nous continuerons à vous étonner, soyez en assurés

première table 2018

nous vous donnons rendez-vous le 12 janvier dès 19 heures

notre [Menu du Moment](#) est déjà en ligne

saint valentin 2018

le rendez-vous des Amoureux est fixé au samedi 17/02 dès 19 heures

le notre menu sera bientôt en ligne

Que le meilleur vous accompagne pour cette nouvelle année !

avec gourmandise,
Mike de ChefSansToque



Maison Mike Cuypers
6 rue du Faustay – 4160 Anthisnes
0494/46.99.30 - www.chefsanstoque.be
Facebook : chefsanstoque

Chef Sans Toque
LettreToquée 2018/01

