

Chères Toquées, chers Toqués,

confirmation de votre inscription à nos Lettres Toquées

Un avis très important tout d'abord : **vous allez être désinscrit de notre Lettre Toquée.**

En effet, conformément au nouveau [Règlement Générale de le Protection des Données privées européen](#), nous devons obtenir de votre part une confirmation écrite de votre inscription à nos newsletter.

Pour cela, si nos missives gourmandes vous intéressent réellement, **merci de répondre à ce mail avec la mention « Je confirme mon inscription à vos lettres toquées + votre nom + votre prénom », ceci avant le 05 mai 2018.**

Nous vous remercions déjà de l'intérêt que vous porterez à cette demande.

notre nouveau menu : dès ce vendredi 16.03.18

Il est en ligne, vous le retrouverez via [ce lien](#).

Petite note : pour les moins téméraires, la betterave du coulis de notre dessert est une option... à oser ou pas, mais nous vous la conseillons.

nouveau à notre carte des boissons

Pour répondre à la demande de nos convives, seront ajoutés à notre carte des boissons les jus **pommes** et **pommes cerise** en 200 ml de la marque Pajottenlander bio... Nous conserverons le jus pressé par la Ferme de Targnon en 750 ml pour les plus assoiffés.

Nourrir Liège 2018

Festival Liégeois de la Transition Alimentaire... nous serons présent le 24/03 au forum alimentaire, d'une part pour faire vent de notre travail, d'autre part pour nous inspirer.

Vivez un excellent mois de mars, le printemps sera bientôt de retour.

Cordialement,
Mike de ChefSansToque



Maison Mike Cuypers
6 rue du Faustay – 4160 Anthisnes
0494/46.99.30 - www.chefsanstoque.be
Facebook : [chefsanstoque](https://www.facebook.com/chefsanstoque)

Chef Sans Toque
RESTAURATION
●●●●●●●●●●
LettreToquée 2018/02

menu du moment

dès le vendredi 16 mars

mise en bouche

un échantillon des folies du Chef offert par la Maison

pour commencer

le velouté de carottes oranges à l'anis étoilé
et chausson aux saveurs du jour

pour continuer

la pièce de Rosbeef 1^{er} choix BiodeTabreux
l'œuf mollet au crumble d'algue nori,
l'oignon confit au vinaigre de vin rouge maison
la mousseline d'Annabelle et céleri rave

le vin du moment

Château Morillon, ADP Bordeaux rouge bio - 19.00 € la bouteille

pour terminer

le brownies au chocolat callebaut 64 %
la glace maison
le coulis de betterave rouge (optionnel)

*nous vous invitons à découvrir notre carte olfactive des thés bios
pour accompagner votre dessert*

bonne dégustation à vous et excellente soirée
nous exposons actuellement l'artiste locale Eliane Franssen



Notre menu
Les folies du Chef

Le plat seul : 17.50 € - L'entrée et le plat ou Le Plat et le dessert : 23.00 €
L'entrée, le plat et le dessert : 29.00 € - La formule enfant (sur réservation) : 19.50 €
Nous acceptons le paiement en Val'heureux - Infos allergènes : le Chef est à votre service !