

Chères Toquées, chers Toqués,

A toutes et tous, nous vous souhaitons en ce premier mai, beaucoup de bonheur ainsi qu'une belle journée de repos mérité.

Deux activités principales ponctueront ce mois de Mai : notre nouveau **menu**, notre nouvelle **expo**, c'est parti !

nouveau menu

Il fait encore un peu "frisquet" (comme on dit par chez nous) le matin, mais le printemps est de retour... et les asperges sont arrivées, nous leur ferons honneur dans notre entrée...

Petit souvenir de nos ballades Anthinoises dans le plat où nous vous ferons découvrir un condiment à base de cardamine des prés.

Enfin, un petit clin d'oeil à nos amis Français en visite chez nous, une glace à l'huile d'olive extra vierge accompagnera notre dessert !

C'est par ici : notre [Menu du Moment](#)

nouvelle expo

Il y a quelques heures, nous terminions un week-end de fête sous les sonorités du Festival Les Anthinoises et depuis l'aube, nous attendons avec impatience les douze coups de MIDI pour accueillir une toute nouvelle exposition, celles des nichoirs de [Valérie Raemakers](#)

Accueillir une nouvelle exposition est une double réjouissance : la première de rencontrer et partager avec l'artiste, la seconde de renouveler notre décoration et vous la partager.

L'exposition à venir s'élève à un niveau bien supérieur de réjouissances.

Le projet Nichoir Passion est empli de sens, de justesse, d'honnêteté et de simplicité, autant de valeurs que nous partageons et défendons.

Le respect profond du Vivant qu'il traduit le rend durable et rencontre parfaitement nos idéaux.

Enfin, au delà d'un partenariat, nous parlerons ici d'une Collabor'Amitié puisque, nous partageons une belle et sincère amitié depuis près de 12 ans.

C'est donc avec grandes réjouissances et plaisir que nous accueillerons l'Artisane Valérie Raemakers et ses merveilleux nichoirs

un petit plus personnel

Une si belle aventure ne serait pas possible sans une super équipe : merci donc à mes parents pour leur aide et soutien.

Entre beaucoup d'autres choses, idées insufflées, créativité débordante et surtout catalyseur de mon énergie et folie parfois trop débordantes, merci à ma compagne d'être là pour moi.

Vivez un excellent mois de Mai... entourez vous de ceux que vous aimez, profitez de la Nature et de ce qu'elle nous offre.

Mike de ChefSansToque

Avec res

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

Chef Sans Toque
RESTAURATION

LettreToquée 2018/05

menu du moment

dès le vendredi 04 mai

mise en bouche

un échantillon des folies du Chef offert par la Maison

pour commencer

la raviole maison d'émincé de canard de la Maison Lamy
le coulis d'asperges vertes à l'ail des ours de notre récolte
quelques brisures de fromage local

pour continuer

le contrefilet de Boeuf BiodeTabreux en cuisson lente
la carotte en galette croustillante au cumin et gingembre
la composition de légumes de saison, vinaigrette de cardamine des prés
le petit jus aigre doux au vinaigre de vin rouge maison

le vin du moment

Château Coulon, rouge Bio, ADP Corbières 2016 - 19.00 € la bouteille

pour terminer

le clafouti pommes rhubarbe aux saveurs de muscade
la glace à l'huile d'olive vierge première pression à froid bio de la maison Emile Noël
granola et sauce caramel basilic du jardin

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

bonne dégustation à vous et excellente soirée

nous exposons les créations du projet Nichoir Passion de notre amie Valérie Raemakers



Notre menu
Les folies du Chef

Le plat seul : 19.50 € - L'entrée et le plat ou Le Plat et le dessert : 25.00 €
L'entrée, le plat et le dessert : 31.00 € - La formule enfant (sur réservation) : 19.50 €
Nous acceptons le paiement en Val'heureux - [Infos allergènes](#) : le Chef est à votre service !



**Ornithonirisme
rejoint
Chef sans Toque**

**à Anthisnes
rue du Faustay 6**

**Expo-vente dans le
restaurant durable
à partir du vendredi
4 mai 2018**

