

Chères Toquées, chers Toqués,

Les vacances sont terminées, elles furent magnifiques ! Partagées entre un trek d'une semaine sur le GR441 – Tour des Puys d'Auvergne (112 km) et de visites d'une semaine de la région du Sancy (Murol), que de beaux souvenirs. A peine rentrés que nous préparons un petit week-end pour la Toussaint. Rien de tel que le grand et bon air pour se ressourcer et vous préparer le meilleur .

AOUT 2018

Carte blanche

vendredis 03 – 10 – 17 – 24 - 31

Cinq vendredis durant lesquels vous m'accordez votre entière confiance sur le choix des produits et ma folie de les cuisiner. les ingrédients principaux du menu seront connus chaque mercredi. Un menu différent chaque semaine !

Pour ce vendredi 03/08/18, nous vous proposons

En entrée : tartine, courgette, tomate, aubergine

En plat : magret de canard, fruits rouges

En dessert : lavande, pastèque

**SEPTEMBRE 2018 - Dimanche 02
brocante Francis Jolly (rue du Faustay)**

Nous vous accueillerons au service de midi trente pour

« La tomate farcie »

Plus d'info via [ce lien](#)

**SEPTEMBRE 2018 Vendredi 07 – Samedi 08 – Dimanche 09
week-end des RétroMécaniques – 6 ans de ChefSansToque**

A cette occasion, en plus du vendredi 07/09 à 19 h, nous vous accueillerons également le samedi 08/09 dès 19 heures ainsi que le dimanche pour les services de 12 h 30 et 19 h 00.

Un aperçu de notre menu via [ce lien](#), plus de détails très bientôt.

UNE PETITE DERNIERE

Le vendredi 10 août, j'offrirai l'apéritif à chacun de mes convives pour mon 41^{ième} anniversaire.

Un excellent mois d'août à vous toutes et tous,

Mike de ChefSansToque



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

Chef Sans Toque
RESTAURATION

LettreToquée 2018/078



MC

mike cuypers - chefsanstoque

5ans

notre menu

mises en bouche : offertes par la Maison

entrée : la tomate en textures et couleurs

plat : le demi-magret de canard aux fruits rouges

dessert : les trois chocolats aux saveurs épicées

(menu détaillé sur notre site www.chefsanstoque.be)

services

vendredi 8 septembre dès 19 h 00

samedi 9 septembre dès 19 h 00

dimanche 10 septembre dès 12 h 30

dimanche 10 septembre dès 19 h 00

réservations

L'unique moyen de savoir si nous pouvons vous accueillir est de nous contacter. En réservant, vous nous aidez simplement à assurer les meilleurs qualité et prix.

chefsanstoque

Entrée et plat / Plat et dessert : 25.00 € – Menu complet : 31.00 €

Intolérants et végétariens s'annonceront au plus tard le mercredi midi

6 rue du Faustay – 4160 Anthignes – 0494/46.99.30 – www.chefsanstoque.be

dimanche 02 septembre - à pd 12 heures au ChefSansToque

BROCANTE DU FAUSTAY

La tomate farcie

Jacon ChefSansToque

viande Bio de Tabreux
légumes du Jardin d'Antan
céréales bio dans un bouillon d'aromates de notre Jardin Aromatique

15,00 €

... mais aussi, à souhait

en entrée - velouté de petits pois, concombres et menthe du jardin - 7,00 €
en dessert - selon les envies glacées du Chef - 7,00 €

ChefSansToque - Mike Cuypers
6 rue du Faustay - 4160 Anthisnes
0494/46.99.30 - www.chefsanstoque.be



**Ornithonirisme
rejoint
Chef sans Toque**

**à Anthisnes
rue du Faustay 6**

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

