

# 23.01

la lettre toquée  
chefsanstoque



la table authentique

6 rue du Faustay - 4160 Anthistes  
0494/46.99.30  
[www.chefsanstoque.be](http://www.chefsanstoque.be)  
Facebook : chefsanstoque

# 23.01

*Votre missive gourmande mensuelle*

## 10<sup>ème</sup> saison : c'est parti !

Tout d'abord, puisque nous sommes toujours en janvier, si ce n'est déjà fait, je vous souhaite à vous et vos familles mes meilleurs vœux pour l'an nouveau. Puisse 2023 vous conserver en excellente santé et soit à la hauteur de vos envies les plus folles.

2023 annonce la **dixième saison** du restaurant ! Et on ne changera pas une équipe et une formule qui gagne. Nous poursuivrons cette année sur le concept des **Tables Authentiques mensuelles**, dont dates ci-à-côté.

Mais, ce n'est pas pour autant que je me reposerai sur mes lauriers. J'ai fidélisé des producteurs privilégiés pour cette année nouvelle et je ferai appel au meilleur de mes compétences pour transformer leurs produits dans des compositions d'abord goûteuses, ensuite originales.

Petite nouveauté : nous vous accueillerons dorénavant dans une décoration un peu plus lumineuse comme l'a souhaité mon hôtesse de salle, à découvrir.

La première Table Authentique 2023, celle vouée à fêter la **St Valentin** est, à l'heure où j'écris ces lignes, déjà complète. A noter que celle de Mars est déjà bien fréquentée.

Si la Lettre Toquée me semble toujours avoir sa raison d'être, je vous invite vivement à me rejoindre sur les réseaux sociaux. D'abord sur Facebook, avec une actualité très fréquente, des photos, des recettes, des astuces. Ensuite sur Instagram où je privilégie plus ma passion naissante pour la photo, sur un registre purement délicieux. Tapez chefsanstoque, je vous y attends bien volontiers.

Dernier petit détail : le prix du menu (entrée, plat, dessert - hors événement) passera de 36,00 à 38,00 €.

Vivez une excellente année,

Au plaisir de vous accueillir,  
Authentiquement vôtre,

Mike de ChefSansToque  
[www.chefsanstoque.be](http://www.chefsanstoque.be)

## Dates 2023

Février	10 - 11
Mars	10 - 11
Avril	14 - 15
Mai	12 - 13
Juin	09 - 10
Juillet & Août	dates à confirmer
Septembre	08 - 09 - 10
Octobre	13 - 14
Novembre	10 - 11
Décembre	08 - 09

## PRIVATISER LE RESTO

Fête de famille, repas d'équipe, réunion de comité, ...  
Pensez à privatiser le restaurant

## LE LIVRE DE CUISINE

Découvrez mon livre de cuisine  
« L'authentique, le cuisiner, le vivre »

[www.mikecuypers.be](http://www.mikecuypers.be)



*En 6 dégustations*

*Le petit velouté*

*La rillettes de volaille en wrap*

*Le gratin de chicon au magret de canard séché*

*La joue de porc façon bourguignon, haricots rouges*

*Crèmesqui au Saint Martin*

*Fantastik chocolat orange*

*48.00 € par personne*

# *Saint Valentin*

---

10 & 11 février 2023 – 19 h 00

---



**chefsanstoque**

La Table Authentique

6 rue du Faustay – 4160 Anthisnes

0494/46.99.30