

# 23.04

la lettre toquée  
chefsanstoque



la table authentique

6 rue du Faustay - 4160 Anthignes

0494/46.99.30

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

Facebook : chefsanstoque

# 23.04

Votre missive gourmande mensuelle

## Des compliments qui touchent

Il y eut d'abord ces deux nouveaux clients, habitués des grands restaurants qui m'ont dit « être à la hauteur des 33 Maîtres Queues de Belgique ». Il y a cette amie, d'une franchise telle qu'elle pourrait m'envoyer balader, qui me dit « qu'on sent l'amour de mon métier dans ma cuisine ». Il y a cet adolescent qui siffle un « Maman, copie la recette de cette soupe et je t'en mange tous les jours ». Et puis cette petite qui vient me visiter en cuisine pour voir dresser les desserts qui me sort un « ça a l'air rudement bon ce que tu fais ».

Et pourtant, je ne cesse de me remettre en question et c'est bien là, je pense, la force de tout perfectionniste !  
Même si parfois, il serait bien de croire ce que l'on me dit ☺

Je donnerai le meilleur pour vous étonner avec mon menu de Mai, vous le trouverez dans les pages suivantes. Celui de juin sortira tout bientôt, tout juste avant mon départ pour le GR70.  
Les dates de juillet et août sont connues, voir ci-contre.

Ce mois, j'ai envie de mettre à l'honneur une de mes clientes végétarienne. Kathy Braine vient d'auto-éditer son premier livre de cuisine intitulé « Plats pesco végétariens ». (voir photo en pages suivantes).

Elle anime aussi avec beaucoup de passion un groupe FB nommé « Recettes de plats pesco végétariens » que je vous recommande vivement.

Vous pouvez acquérir son livre en la contactant sur son profil Facebook. Il est aussi disponible dans diverses enseignes dont le ChefSansToque.  
Et il est maintenant aussi dans ma bibliothèque du restaurant !

Soutenir les acteurs locaux, les projets ambitieux, c'est ce qu'on aime au ChefSansToque

Au plaisir de vous accueillir,  
Authentiquement vôtre,

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



## Dates 2023

Mai	12 - 13
Juin	09 - 10
Juillet	07 - 08
Août	11 - 12
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)



L'AUTHENTIQUE  
le cuisiner, le vivre

mikecuypers | chefsanstoque

la lettre toquée 23.04



**Menu**  
**servi les 12 et 13 mai 2023**

38.00 € par personne

**Ortie**

**Asperge verte, ail des ours**

**Filet pur de cochon, sarriette, miel**

**Betterave, chocolat, café**

**Au plaisir de vous accueillir**  
**L'équipe ChefSansToque**



Je vous recommande vivement



Plats pesco-végétariens  
de Kathy Braine  
19.95 €

*Disponible via son profil Facebook (Kathy Braine)  
Visitez aussi la page « Recettes de plats pesco végétariens »*

Egalement en vente au ChefSansToque