

# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

*haal Le Papillon in huis!*

Beste Genieter,

**Fantastisch dat u Le Papillon in huis haalt!**

We hoeven er niet lang bij stil te staan waarom ons restaurant *-tijdelijk-* haar binnen activiteiten heeft moeten staken. Wat we wel kunnen stellen:

*“Je kunt iemand wel uit Le Papillon houden, maar Le Papillon niet uit de mens!”*

## **À Table!**

*- goed bereid kost tijd -*

Terug naar de maaltijd. Het serveren van meerdere gangen neemt tijd in beslag en heeft te maken met planning en timing. De producten zijn door ons voorbereid en voorgedaard zodat u ze enkel hoeft op te warmen en *-naar uw smaak-* een snufje zout hoeft toe te voegen.

Soms lopen handelingen door elkaar heen. Neem naar eigen inzicht de voorbereidingen rustig door. Voor de één is dit overbodig, voor een ander is dit essentieel.

Tover een koekenpan, steelpan en een soeppan/kookpan met kookgerei tevoorschijn en je bent klaar om te vlammen. *Allez, allons cuisinier!* Het is tijd om te koken!

Op de volgende pagina's nemen we stap voor stap de handelingen per gerecht met u door. Neem de door u gekozen gerechten het door en haal de kok in u naar boven. Kook samen, neem de tijd. We wensen u veel genot en plezier! Voor je weet is het zo ver:

*à table! Etenstijd!*

Blijf gezond en graag tot ziens,

*Bon Appetit!*

*- Team Restaurant Le Papillon -*

*Maak deze Le Papillon ervaring compleet met onze restaurant afspeellijst:*

<https://muziek.restaurantlepapillon.nl/>

**Nóg meer bij u in huis kunnen we bijna niet zijn!**

Bezoek deze stream op mobiel of computer.  
Hier heeft u niet eens een Spotify account of app voor nodig.

# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

haal Le Papillon in huis!



handelingstijd

## ALGEMENE HANDELINGEN & VOORBEREIDINGEN

*Geniet, neem de tijd & kook samen!*

*Gebruik kookwekkers of timers op mobiele telefoons als geheugensteun*

### 1. OVEN VOORVERWARMEN 180°C

1 min

We werken bij het garen van gerechten uiteindelijk met een oventemperatuur van 180°C. Sommige -oudere- hebben moeite met het stabiel houden van temperatuur, nadat de oven kort open en dicht is geweest. Bij oudere ovens helpt voorverwarmen op 200°C; zet dan de temperatuur op 180°C wanneer producten oven in gaan.

### 2. PAN WARMWATER // "au bain-marie" opwarmen

3-5 min

Breng alvast een pan gevuld met een royale hoeveelheid water aan de kook, zodat benodigde gevacumeerde producten onder water kunnen staan. Wanneer u soep als voorgerecht heeft besteld, kunt u deze (*terwijl deze in de gevacumeerde zak zit*) in het warme water doen.

### 3. AFBAKKEN MINI-BAGUETTE met gezouten roomboter

± 2 min

Heeft u een Mini-Baguette? Wanneer de producten van de voorgerechten zijn uitgepakt, kan de baguette afgebakken worden. Leg de baguette in het midden van de oven op een rooster en bak deze in 6 minuten af. Gezouten roomboter erbij en het broodje is gereed om te nuttigen!

### 4. VOORBEREIDING HOOFDGERECHTEN

3-5 min

1. Wanneer Rundersukade is gekozen als hoofdgerecht, deze alvast paneren (bedekken) in een dun laagje bloem voordat er begonnen wordt aan het maken van de voorgerechten.  
2. Meegeleverde groentes (*per gerecht geportioneerd*), kunnen alvast in een bijgeleverde ovenzak geplaatst worden. De ovenzak kan eenvoudig "dichtgeplakt" worden.  
3. Heeft u Corvina als hoofdgerecht? Dan heeft u 2 zakken en kunt u de Corvina met toebehoren (*zie uitleg hoofdgerecht Corvina*) ook alvast in een ovenzak doen. De Corvina kunt u -voor nu- in deze braadzak in de koelkast bewaren tot u de voorgerechten klaar heeft.

### 5. VOORGERECHT OF SOEP

± 10 min

Bekijk het stappenplan van uw gekozen gerecht.

### 6. TUSSENGERECHT *bij 4-gangen*

± 10 min

Bekijk het stappenplan van uw gekozen gerecht. Heeft u soep als tussengerecht, doe de gevacumeerde zak alvast in de pan warm water wanneer u het voorgerecht nuttigt.

### 7. HOOFDGERECHT

± 20 min

Denk alvast na over hoeveel tijd er genomen wordt voor het totale diner. Snel de gerechten achter elkaar nuttigen? Groentes en Corvina kunnen alvast de oven in wanneer u begint aan het voorgerecht (*of aan tussengerecht bij 4-gangen*). Indien u ovenaardappeltjes bij besteld heeft, geldt dat ook hier voor.

### 8. DESSERT

5-10 min

Bekijk de stappenplan van het gerecht.

### 9. AFWAS!

± 15 min

Soms lijkt de berg afwas eindeloos en heerst de gedachte "*ik wou dat het af-was*". Maar goed, het hoort er bij! Samen koken = samen afwassen. Of klassiek: degene die niet kookt, wast af!



# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

haal Le Papillon in huis!



## // VOORGERECHTEN //

handelingstijd

### HUISGEROOKTE ZALM

± 10 min

1. Haal de Huisgerookte Zalm uit de verpakking en leg deze speels op het bord.
2. Pak de zak dillecrème en snijd/knip een klein hoekje van de zak. Knijp wat crème eruit en spuit op deze manier ca. 9 gelijke stippen/toefjes rondom & op de zalm.
3. Pak de zak met zoetzure rode. Verdeel deze over het gerecht, bijvoorbeeld op de dillecrème.
4. Leg met een lepel op 3 plaatsen rondom kleine hoopjes kruim van roggebrood.
5. Plaats de appel-krokantjes tussen/tegen de zalm om hoogte in je gerecht te creëren.

### TERRINE VAN FAZANT

± 10 min

1. Haal de terrine uit de verpakking en plaats deze op het bord. Leuk in het midden, of juist "uit het midden" aan 1 zijde van je bord.
2. Haal de beukenzwammetjes tevoorschijn. Leg deze speels op en/of rondom de terrine.
3. Pak de zak gelei van kweepeer en snijd/knip een klein hoekje van de zak en knijp/spuit een goede toef kweepeergelei in het midden van de terrine.
4. Verdeel hazelnoten over het geheel.
5. Pak 3 wafeltjes van biet "plak" deze her en der op de gelei van kweepeer en in de terrine.
6. "Strooi" met een lepel kruimels van paddenstoel over het gerecht om er 1 geheel van te maken.

### BIET & ZO // vegetarisch

± 10 min

1. Knip of snijd de verpakking waarin de langwerpige gelei van mierikswortel & roomkaas open. Leg deze in het midden van het bord, of juist "uit het midden" van het bord.
2. Plaats de verschillende cilindervormige bietensoorten langs de lange zijde van de mierikswortel-roomkaasgelei. Een paar aan de ene zijde; een paar aan de andere zijde.
3. Pak de zachte mousse van camembert en snijd/knip een klein hoekje van de zak. Spuit vervolgens 3 toeven met de camembertmousse rondom de mierikswortel-roomkaasgelei. Bijvoorbeeld in een soort driehoek/prisma waar de mierikswortelgelei binnen in ligt.
4. Verdeel of leg met een lepeltje het poeder van paddenstoel langs 1 lange zijde.
5. Verdeel de gemarineerde beukenzwammen en dunne plakjes van biet. Plaats deze bij voorkeur rechtop in de crème van camembert of tussen de sousvide gegaarde -cilindervormige- bietjes. Dit is om meer hoogte in je gerecht te verwerken.

### THAISE THOM KHA KAI SOEP

± 10 min

- 1.1. Leg de zak soep in de pan warm water. Water mag gerust blijven koken.
- 1.2. Ook kan er voor gekozen worden om de soep in een (steel) pan op te warmen: Knip de zak voorzichtig open boven de pan en leeg de verpakking in de pan. Zet deze op het vuur en blijf met enige regelmaat roeren om aanbranden te voorkomen.
2. Leg de garnalen in een soepbord/soepkom terwijl de soep opwarmt.
- 3.1. Soep dat wordt verwarmd middels de zak in de pan warm water plusminus 15 min. opwarmen in de pan. Haal de zak uit het water met een tang of met een lepel i.c.m. ovenhandschoen of theedoek (*let op: heet water!*). Knip een de zak aan de bovenzijde open en giet voorzichtig de soep in het bord.
- 3.2. Wanneer de soep rechtstreeks in een pan -niet in een zak- wordt verwarmd, kan de soep in het bord worden gegoten nadat het net kookt.
4. Soep eenmaal in het bord? Verrijk het met lente-ui, taugé en via de meegeleverde pipet met een paar druppels olie van gepekeld citroen



# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

*haal Le Papillon in huis!*



handelingstijd

## // HOOFDGERECHT //

### CORVINA en PAPILLOT

± 15 min  
handelingen

Een klassieke Franse bereiding waarbij een vis ingepakt wordt in een soort bakpapier en gestoomd wordt. Dit gaat u doen met behulp van een speciale ovenzak! In onze opzet duurt de bereiding van Corvina en Papillot het langst van alle hoofdgerechten. Niet zo zeer qua handelingen, maar wel qua garing-tijd in de oven. Deze dient als eerste in de oven gaan voordat er begonnen wordt met andere hoofdgerechten. Zorg dat een maatbeker van ca. 1 tot 1½ gereed staat. Dit is een handig trucje om de -uiteindelijk warme zak- mousseline gemakkelijk stabiel op het aanrecht te zetten is, zodat het makkelijk op het bord te serveren.

(± 25 min)  
langere  
bereidingstijd!

1. Pak de zak mousseline (*puree-achtig*) en plaats deze in zijn geheel in de pan met heet water.
2. Haal ook de Corvinafilet uit de vacuümzak en plaats deze samen met de citroen en dille in een ovenzak. Voeg de sesamolie vanuit het pipet en een eetlepel water toe. Plak de braadzak dicht en leg deze in de oven voor ± 20 min. in de oven (*zet een kookwekker*).
3. Indien u aanvullend ovenaardappeltjes besteld heeft:  
deze mogen vanuit vacuümzak naar ovenzak. Uiteindelijk ± 15 min. de oven in.
4. Ook groentegarnituur mag in een ovenzak de oven in voor een kleine 10 min.
5. Tover de antiboise tevoorschijn, knip de zak rustig open en schep de antiboise op het bord. Antiboise mag koud tot lauw-warm geserveerd worden en hoeft niet verwarmd te worden.
6. Plusminus 5 minuten nadat de Corvina in de oven is gegaan kan de zak met ovenaardappeltjes voor ca. 15 min. de oven in. *Niet vergeten: lekkere geur uit de oven?!*
7. Weer 5 minuten later kan de ovenzak met groentes voor ca. 5min. de oven in.  
*Uiteraard...toch even ruiken!*
8. Haal de zak mousseline uit de pan met water en plaats de zak in de maatbeker. Knip de zak aan de bovenzijde open. Nu de geopende zak in de maatbeker zit, is deze gemakkelijk door te roeren en op te scheppen. Leg met een lepel "schep" mousseline op het bord. Voor een leuk "effect": duw de bolling van de lepel (de bolle onderkant) in de berg mousseline en schuif de bolling door de mousseline heen. Zo ontstaat een kunstige "veeg".
9. **KOOKWEKKER GAAT!**  
Zet de oven uit, haal eerst de oven zakken groentes en ovenaardappeltjes eruit.  
Roer de inhoud per zak lichtjes door. Smaken onderop de zak worden dan weer optimaal benut. De oven is uitgezet, maar de Corvina kan nog even warm in de oven blijven.  
Zo is er gelegenheid om de groenten en aardappeltjes uit de zak te halen.  
*Voorkom uiteraard wel dat de vis alsnog te lang na-gaard in de oven.*
10. Haal de vis uit de oven en leg deze in zijn geheel op de antiboise langs de "veeg" mousseline. Klein beetje vocht uit de ovenzak over de vis heen gieten uit misstaat niet!  
Snufje zout naar eigen smaak. Doe dit vooral wanneer het gerecht met mes en vork te lijf gaat
11. Aardappeltjes er bij (*of in een aparte schaal*).
12. Geef de groenten een mooie plek op het bord.
13. Opdienen en smullen!

*groentegarnituur inbegrepen bij uw menu; ovenaardappeltjes dient u aanvullend te hebben besteld.*



# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

*haal Le Papillon in huis!*

---



handelingstijd

## // HOOFDGERECHT //

### **COUCOUS** // *vegetarisch*

1. Indien u aanvullend ovenaardappeltjes besteld heeft:  
deze mogen vanuit vacuümzak naar ovenzak. Uiteindelijk ± 15 min. de oven in.  
Meerdere ovenzakken tegelijk in de oven is een probleem.
2. Verwarm een goede eetlepel olie of bak-en-braadboter in een koekenpan om middelmatig vuur.
3. Bak de -oranje gekleurde- zoeteaardappel licht aan. Wanneer deze begint te kleuren voeg dan de groene asperge toe.
4. Wanneer beiden licht gebakken zijn kun kan de couscous toegevoegd worden.
5. Verwarm het geheel en roer dit geheel rustig tot de verdikkingen zijn verdwenen.  
Voeg eventueel een scheutje water toe om het geheel smeüger te maken en de laatste verdikkingen weg te roeren. Proef met een schone lepel het geheel en breng indien nodig op smaak met wat zout.
6. Haal voordat je de couscous in het bord schept, de ovenaardappeltjes uit de oven.  
Maak de zak open en roer het geheel door elkaar.
7. Nu couscous klaar om op het bord te plaatsen.
8. Verdeel de gebrokkelde geitenkaas over het geheel.
9. Maak het gerecht af met rode peper en bosui.
10. Schep de ovenaardappeltjes vanuit de zak op bord, of in een aparte garnituurschaal.
11. Uitserveren en aanvallen!

*groentegarnituur inbegrepen bij uw menu; ovenaardappeltjes dient u aanvullend te hebben besteld.*





handelingstijd

## // HOOFDGERECHT //

### SUKADE VAN VECHTDALRUND

± 15 min

De Sukade van Vechtdalrund is reeds 16 uur sousvide gegaard op 73°C en hoeft nu slechts licht gebloemd en gebakken te worden. Zorg dat een maatbeker van ca. 1 tot 1½ gereed staat. Dit is een handig trucje om de -uiteindelijk warme zak- mousseline gemakkelijk stabiel op het aanrecht te zetten is, zodat het makkelijk op het bord te serveren.

1. Pak de zak mousseline (*puree-achtig*) en plaats deze in zijn geheel in de pan met heet water.
2. Indien u aanvullend ovenaardappeltjes besteld heeft:  
deze mogen vanuit vacuümzak naar ovenzak. Uiteindelijk ± 15 min. de oven in op 180°C  
Doe ook de groentegarnituur in een ovenzak (gaat later de oven in)
3. Ook de verpakte vers-getrokken vleesjus kan hier in.  
De zak open knippen en los in de pan opwarmen kan ook. Blijf dan wel geregeld roeren om “te ver inkoken” (*lees: verbranden*) te voorkomen.
4. Zet ondertussen een bakpan op middelhoog vuur met een scheut olie of bakboter erin.
- 4.1. Terwijl de pan warm wordt, kan de ovenzak met groentes de oven in voor een kleine 10 min.  
Meer ovenzakken tegelijk in de oven is geen probleem. Zorg dat de zakken op het ovenrooster zoveel mogelijk verdeeld zijn.
- 4.2. Ook terwijl de pan opwarmt, kan de Rundersukade licht gepaneerd worden in de bloem.  
Verspreid bloem op een leeg bord of ondiepe schaal, leg de sukade aan beide kanten kort in de bloem en “wapper” licht boven het bloem-bord.  
(*dit licht paneren kan ook vóór het klaarmaken van voorgerechten gedaan worden*)
5. De gepaneerde sukade 3 minuten per kant in de pan tot ze aan beide kanten bruin zijn.
6. Na 1 kant bruinbakken kan de warme zak mousseline in de maatbeker geplaatst worden. Knip de zak aan de bovenzijde open. Nu de geopende zak in de maatbeker zit, is deze gemakkelijk door te roeren en op te scheppen. Leg met een lepel “schep” mousseline op het bord. Voor een leuk “effect”: duw de bolling van de lepel (de bolle onderkant) in de berg mousseline en schuif de bolling door de mousseline heen. Zo ontstaat een kunstige “veeg”.
7. Haal eerst de ovenaardappeltjes uit de oven. Maak de zak open en roer het geheel door elkaar.
8. Vervolgens kan ovenzak met groentes uit de oven, vlak voordat je de sukade uit de pan haalt.
9. Haal de sukade uit de pan en leg deze in de lengte naast je mousseline-veeg.
10. Nu kunnen de ovenaardappeltjes en groenten opgeschept worden vanuit hun zak en leg deze speels op het bord. (*Aardappels kunnen ook op tafel in een aparte schaal uiteraard*)
11. Pak de zak vers-getrokken jus uit de pan met heet water. Knip deze open en serveer de jus over het vlees of apart in bijvoorbeeld een jus-kommetje.
12. Snel aan tafel en oppeuzelen!

*groentegarnituur inbegrepen bij uw menu; ovenaardappeltjes dient u aanvullend te hebben besteld.*

# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

haal Le Papillon in huis!

---



handelingstijd

## // NAGERECHTEN //

### ARRETJESCAKE

### CHEESECAKE

± 15 min

Het bakje gezouten karamel hoeft voor deze periode tussen bewaren en bereiden niet noodzakelijk in de koelkast. Mag gerust, maar zorg dat het bakje uit de koelkast gehaald wordt wanneer je met de voorgerechten begint.

Te laat uit de koelkast gehaald? Dan kan de karamel te stijf zijn.

Haal de elementen van de desserts tevoorschijn en knip de verpakkingen ervan open. Simpelweg cheesecake of arretjescake op een dessertbord serveren en breng speels de gezouten karamel met een lepel en eventueel hazelnoten op het bord.

### FROMAGE!

± 10 min

1. Haal de kazen 20 à 30 minuten voordat ze genuttigd worden uit de koelkast. Mooi moment; wanneer hoofdgerecht op tafel opgediend wordt.
2. Haal ze uit de verpakking en leg de kazen op een bord (*of plankje*) volgorde van nuttigen (*en presenteren*)
  1. Mecomino: Nederlandse schapenkaas
  2. Charouce: Franse witschimmelkaas
  3. Olde Fryslander: Friesche oude kaas
  4. Munster: Franse roodschimmel
  5. Korenbloem: Deense blauwschimmel
3. Klodder vijgenchutney op het bord. Ook kan een lepel gevuld met vijgenchutney op bord bij de kazen gelegd worden.
4. Her der de nootjes plaatsen
5. Kletsenbrood er bij en genieten maar.



# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

*haal Le Papillon in huis!*

---

## // PAAR TIPS //

1. Lees eerst de toelichtingen aandachtig door. Per gerecht klinkt het waarschijnlijk vrij logisch, maar al die verschillende gerechten, pannetjes en verschillende oventijden maken het toch uitdagend.
2. Slokje wijn of bier tussendoor brengt plezier!  
*(drink met mate uiteraard.)*
3. Verschillende gerechten?  
Leg de verschillende tijdlijnen eerst naast elkaar en maak er één geheel van.  
Kijk wat eerder voorbereid kan worden, voordat je tafelgasten komen.  
Gaar hetgeen wat het langst moet garen als eerste. Terwijl dat in de oven zit, kunnen kleine handelingen tussendoor gedaan worden.
4. Samen koken helpt bij timing in de gaten houden.  
*(Daarnaast is één iemand uiteraard erg geholpen wanneer de chef des huizes de pannen en spatels langzaam overneemt)*
5. Inderdaad...tijd voor een slok wijn
6. Maak gebruik van kookwekkers of timer op je telefoon wanneer je meerdere producten met verschillende garings-tijden moet bereiden.
7. Houd de wijnglazen gevuld *(en weer leeg)*
8. Gebruik GEEN ovenstand met alleen boven- of onderwarmte (zoals gril-stand).  
Product in de oven moet rondom kunnen garen.
9. Toevallig zowel een oven als magnetron in huis?  
Verwarm je borden van het hoofdgerecht in de magnetron.
10. Oef..fles wijn leeg...Mooi!

Deel uw ervaringen over onze afhaalgerechten met ons.

De wijn draagt bij aan een goed, eenduidig en consistent verhaal :)

11. Prijs het leven, blijf gezond; vandaag mag de fles leeg & de buik tonnetje rond!

Liefhebbers van Le Papillon,  
vrienden & familie,  
bedankt voor de support deze tijd!

