

# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

*haal Le Papillon in huis!*

afhaalmenu vanaf 11 mei 2020

Beste Genieter,

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

Het kabinet geeft een goed signaal af met versoepeling van de maatregelen! Het ziet er naar uit dat horeca vanaf 1 juni met bepaalde restricties activiteiten op het terras en in het restaurant mag ondernemen. Veel horecazaken -en ook wij- zijn aan het puzzelen of met de gestelde regels een werkbare situatie uitgevoerd kan worden. Zolang deze regels een werkbare situatie niet rendabel maakt zullen sommige horecazaken nog steeds de deuren dicht houden. Tussen "dicht" en "open" is dit een eerste handreiking waar iedereen naar uit kijkt en met positieve energie

*"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 zo nodig voorgegaard **zodat u ze enkel hoeft op te warmen** en *-naar uw smaak-* een snufje zout hoeft toe te voegen.

Wanneer u verschillende gerechten moet gereedmaken, lopen soms handelingen door elkaar heen. Neem naar eigen inzicht de voorbereidingen rustig door. Voor de één is de handleiding overbodig, voor een ander is dit juist 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 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.  
ook direct via Spotify te beluisteren  
of in Sonos te vinden door te zoeken op "Le Papillon Music Stream"

# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

*haal Le Papillon in huis!*

---

## ALGEMENE VOORBEREIDINGEN

### CHECK OVEN- & FORNUISCAPACITEIT

Gezelligheid kent geen tijd of capaciteit, koken in een keuken wel :)

Tel je zegeningen, maar ook je keukenmogelijkheden.

Veel keukens hebben 4-“gaspitten”, anderen 6. Sommigen koken voor twee personen, anderen voor 4 of 6. Afhankelijk van de diversiteit aan gerechten en de beschikbare oven- & fornuisgrootte dient het benodigd aantal pannen alvast “geteld” te worden.

Voorgerechten: -> **1 gerecht in de oven, 1 pan heet water**

Hoofdgerechten: -> **1 pan heet water, 1 steelpan voor groentes,**

-> **2 gerechten in de oven** (ribroast & kabeljauw)

-> **aardappeltjes in de oven -indien besteld-**.

*Passen aardappeltjes niet in uw oven? Opbakken in de pan minstens zo lekker!*

### OVEN VOORVERWARMEN 180°C

Sommige -oudere- ovens hebben moeite met het stabiel houden van temperatuur, nadat de oven open en dicht is geweest. Dan helpt voorverwarmen op 200°C; zet terug op 180°C wanneer iets de oven in gaat!

### PAN WARMWATER // “au bain-marie” opwarmen

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.

### AFBAKKEN MINI-BAGUETTE met gezouten roomboter

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!

### VOORBEREIDING HOOFDGERECHTEN

Haal de hoofdgerecht producten van te voren uit de koelkast en uit de vacuüm zak zodat de kou eraf kan.

### AFWAS!

Soms lijkt de berg afwas eindeloos en heerst de gedachte “*ik wou dat het af-was*”.

Maargoed, 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!



handelingstijd

## // VOORGERECHTEN //

### TARTAAR VAN ZALM

± 5 - 10  
min

1. Haal de zalmtartaar uit de verpakking en plaats dit op het bord
2. De donkergekleurde Oosterse dressing kan over de tartaar en rondom de tartaar besprenkeld worden *Liever nu subtiel en na het eerste hapje wat extra toevoegen; dan nu teveel en straks geen tweede hap*
3. Knip een **klein** puntje van het zakje wasabicrème en knijp enkele toefjes crème uit het zakje. Verdeel deze rondom de tartaar en een paar op de tartaar.  
*Wanneer nodig, is het makkelijker om naderhand het gaatje groter te knippen. Andersom niet 😊*
4. Verdeel de gemarineerde plakjes radijs over het gerecht.  
Bijvoorbeeld door ze in de toefjes crème te leggen, plat of rechtop staand.
5. Verdeel de “flokken” Furikake over het geheel. Niet te gretig, in verhouding brengt het veel smaak met zich mee. *Het Japanse furikake is een combinatie van gedroogde kruiden, planten, groenten zoals wasabi, sesam en soja.*
6. Klaar om te smullen!

### PULLED DUCK

± 5 - 10  
min

Het eendenvlees is geplukt van een 8 uur lang gekonfijte eendenbout en gemarineerd. Verwarmen is aan u.

1. Haal de gemarineerde eend uit de verpakking en plaats dit in de oven voor ca. 4 à 5 minuten (op 180°C)  
*Geen beschikking over een oven- schaal of bord? Met aluminiumfolie kan prima een ondergrond gemaakt worden*
2. Terwijl de geplukte eend in de oven ligt:
  - De gemarineerde wortelspagetti tot een soort nestje vormen en op bord plaatsen
  - Knip een **klein** puntje van het zakje zwarte knoflookcrème en knijp enkele toefjes crème uit het zakje. En verdeel deze crème rondom de wortelspagetti door enkele toefjes uit het zakje te knippen.  
*Wanneer nodig, is het makkelijker om naderhand het gaatje groter te knippen. Andersom niet 😊*
3. Haal “de eend” uit de oven en leg dit met een lepel op/in je nestje van wortel.
4. Plaats het rijstkrokantje bovenop het geplukte eendenvlees
5. Zijn er verschillende voorgerechten? Maak een warm gerecht als laatste af!

### COUER DU BOEUF TOMAAT & MOZZARELLA // vegetarisch

± 10 min

1. Haal de plak coeur du boeuf tomaat uit de verpakking en leg deze op het bord.
2. Schenk de basilicum-olie over en rondom de tomaat.
3. Neem een klein beetje meegeleverde grofzeezout tussen duim en wijsvinger en verdeel dit over de tomaat. *(Eventueel een draai met de pepermolen er overheen. Peper is niet meegeleverd.)*
4. Leg de buffelmozzarella bovenop de tomaat en doe hier bovenop een snufje zeezout *(en eventueel peper)*
5. Knip een **klein** puntje van het zakje basilicumcrème en knijp enkele toefjes crème uit het zakje. Verdeel deze rondom en op het geheel.  
*Wanneer nodig, is het makkelijker om naderhand het gaatje groter te knippen. Andersom niet 😊*
6. Verdeel met een theelepeltje, of zelfs met de steel ervan, de donkergekleurde “umami-parels” speels op en rondom het geheel
7. Plaats als laatste de basilicum-krokantjes op het gerecht. Bovenop de mozzarella of los er naast, maar voorkom het plaatsen in de crème. *Iets krokants in crème of saus blijft niet krokant 😊*

### THAISE THOM KHA KAI SOEP

± 10 min

1. Leg de zak soep in de pan warm water voor ca. 10 minuten. Water mag gerust licht blijven koken.
2. Verwarm eventueel soepbord(en) in oven of magnetron
3. Haal de zak na ca. 10 minuten uit het water met een tang of lepel *(let op: heet water!)*
4. Knip een de zak aan de bovenzijde open en giet voorzichtig de soep in het bord.
5. Soep eenmaal in het bord? Ei en ham toevoegen...
6. Tijd om te genieten van dit vloeibare witte goud!



# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

haal Le Papillon in huis!



handelingstijd

## // HOOFDGERECHT //

± 15 - 20  
min

### KABELJAUW // “en CROÛTE”

“Croûte” betekent letterlijk “korst”. Bij deze bereiding vormt zich een krokante korst op de vis

1. Haal de kabeljauw uit de verpakking. Laat de filet plusminus kwartiertje de kou van’m af schudden. Wij hebben een scheutje olijfolie bij de kabeljauw in de zak gedaan. Niet afspoelen, hoort zo 😊
2. Leg het zakje met mosterd-knolselderijcrème in zijn geheel in de pan heet water, minstens 10 min. Zo kan het overigens niet verbranden. Blijft het 5 minuten langer in heet water? Pas de problème!
3. Wanneer er aanvullend ovenschaal besteld zijn:  
doe deze in een ovenschaal en plaats ze tegelijk met de kabeljauw in de oven voor ca. 15 minuten.  
*Oven vol? Aardappeltjes opbakken in een pan minstens zo lekker.*  
*Eventueel kunnen de aardappeltjes in een ovenzak (neemt minder ruimte in dan ovenschaal)*
4. Leg de filet met huid naar boven en verdeel de “kruimels” t.b.v. de “croûte” op de huid van de filet
5. Vis mag met aangebrachte kruimelkorst 14 minuten de oven in op 180°C.
6. Terwijl de vis in de oven ligt kan de groente in een steelpan opgewarmd worden. Wij hebben het kort gekookt, nu enkel opwarmen. Pan op middelhoog vuur, klontje boter of scheut olie er bij in en de groentes vanuit de zak de pan in. Even smoren voor enkele minuutjes. Geregeld de vitaminebroeders omscheppen.

Oké, nu de boel samenbrengen; bord tevoorschijn halen en als het kan nog even voorverwarmen in bijvoorbeeld magnetron of in de oven (wanneer er ruimte is). Komende stappen met enige snelheid uitvoeren om afkoeling te beperken:

7. **a.** Mosterd-knolselderijcrème uit het hete water vissen (let op, heet! Gebruik even een tang, of hulpmiddel om geen druppels heet water overal te morsen),  
**b.** Zakje geheel open knippen aan de bovenzijde en roer even door het geheel. Crème mag dik genoeg zijn zodat de crème niet als een saus helemaal wegdruipt. Is de crème te dik zoals echt een puree? Eetlepel heet water (uit pan) er bij in en er door roeren.  
**c.** Leg met een lepel een “schep” crème op het bord. Voor een leuk “effect”: duw de bolling van de lepel (de bolle onderkant) in de crème en schuif de bolling door de mousseline heen. Zo ontstaat een kunstige “veeg”. *Lekker bezig Picasso!*
8. Groentes en (indien besteld) aardappeltjes tevoorschijn toveren en in de buurt houden.
9. Vis langs de picasso-veeg van mosterd-knolselderijcrème leggen
10. Groentes kunstig tegen of op de vis plaatsen. Eventuele aardappeltjes er naast (of in ovenschaal).
11. Niks meer aan doen! Ja, jawel: oppeuzelen!

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



# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

haal Le Papillon in huis!



handelingstijd

± 15 - 20  
min

## // HOOFDGERECHT //

### **TRUFFELFREGOLA** // *vegetarisch*

Fregola is een pasta uit Sardinië (Italië) gemaakt van griesmeel in de vorm van een klein balletje

1. Doe de vacuümverpakte fregola in de pan heet water voor ca. 5 minuten.
2. Indien u aanvullend ovenaardappeltjes besteld heeft:  
doe ze in een ovenschaal en plaats ze in de oven voor ca. 10 minuten.  
*Oven vol? Aardappeltjes opbakken in een pan minstens zo lekker.*  
*Eventueel kunnen de aardappeltjes in een ovenzak (neemt minder ruimte in dan ovenschaal)*
3. Ter voorbereiding: knip een **klein** puntje van het zakje eidooiercrème en test op een lepel of je hier een klein toefje uit kunt knippen. Het gaatje in het zakje moet klein genoeg zijn zodat de crème met enige tegendruk eruit komt. *(Eidooiercrème wordt niet verwarmd!)*  
*Wanneer nodig, is het makkelijker om naderhand het gaatje groter te knippen. Andersom is lastig 😊*
4. Groentegarnituur kan in een steelpan met klontje boter of eetlepel olie verwarmd worden.  
wanneer verwarmd, vuur uit zetten en doorgaan met de volgende stap
5. Wanneer besteld en in de oven: oven uit, aardappels in ovenschaal doorroeren en nog even in de oven warm laten *-terwijl oven uit staat-*.

*De komende stappen enigszins snel achter elkaar uitvoeren om te voorkomen dat producten afkoelen:*

6. Wanneer de fregola verwarmd is, zak openknippen en met een lepel het geheel doorroeren.  
kleine hoeveelheid olijfolie of boter (wanneer niet aanwezig: scheutje water) om de fregola smeugig te maken. Hapje proeven en wanneer nodig -eigen smaak- snufje zout er door roeren.
7. Fregola op bord scheppen.  
Doordat het een wat kleverige pasta is, zou je het op bord wat hoogte kunnen geven.
8. Pak je zakje eidooiercrème er weer bij en knijp enkele toefjes rondom en op de fregola.
9. Leg de groentes bovenop en/of tegen je "berg" fregola
10. Steek de krokantjes van Parmezaanse kaas in de fregola en tussen de groentes
11. *(Wanneer besteld)* Schep de ovenaardappeltjes op bord, of in een aparte garnituurschaal.
12. Uitserveren aan tafel en aanvallen!

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



# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

haal Le Papillon in huis!



handelingstijd

## // HOOFDGERECHT //

### VARKENSTRIBROAST

± 20 min

Robuust aan het bot. Ze noemen het ook wel de Ribeye van varken.

Haal de ribroast een klein halfuur van te voren uit de koelkast en uit zijn verpakking.

Bijvoorbeeld wanneer voorgerechten gemaakt worden. Door ons is de ribroast een nacht lang gepekeld en vervolgens kort gegrild. Aan u om deze ribroast warm te maken in de oven.

1. Leg de ribroast midden op het ovenrooster en gaar deze 15 minuten in de oven op 180°C.
2. De beide vacuüm verpakte *doperwtencrème* **en** *tijmjus* kunnen met zak-en-al in de eerder opgezette pan heet water. Ook mogelijk: jus los in de pan opwarmen kan ook. Blijf dan wel geregeld roeren om “te ver inkoken” (*lees: verbranden*) te voorkomen.
3. Indien u aanvullend ovenaardappeltjes besteld heeft: doe ze in een ovenschaal en plaats ze in de oven voor ca. 10 minuten. *Oven vol? Aardappeltjes opbakken in een pan minstens zo lekker.*
4. Terwijl de ribroast in de oven ligt kunnen de groentes in een steelpan opgewarmd worden. Wij hebben het kort gekookt, u hoeft enkel op te warmen. Pan op middelhoog vuur, klontje boter of scheut olie er bij in en de groentes vanuit de zak de pan in. Even smoren voor enkele minuutjes. Geregeld de vitaminebroeders omscheppen.

Tijd om de boel samenbrengen; bord tevoorschijn halen en als het kan nog even voorverwarmen in bijvoorbeeld magnetron of in de oven (wanneer er ruimte is). Volgende stappen met enige snelheid uitvoeren om afkoeling te beperken.

5. a. *doperwtencrème* uit het hete water vissen (let op, heet! Gebruik even een tang, of hulpmiddel om geen druppels heet water overal te morsen),  
b. zakje geheel open knippen aan de bovenzijde en roer even door het geheel. Crème mag dik genoeg zijn zodat de crème niet als een saus helemaal wegduipt. Is de crème te dik zoals echt een puree? Eetlepel heet water (uit pan) er bij in en er door roeren.  
c. Leg met een lepel een “schep” crème op het bord. Voor een leuk “effect”: duw de bolling van de lepel (de bolle onderkant) in de crème en schuif de bolling door de mousseline heen. Zo ontstaat een kunstige “veeg”. *Lekker bezig Picasso!*
6. Haal de ribroast uit de oven en positioneer deze op het bord naast de *doperwtencrème*.
7. Groenten naast of op de ribroast plaatsen. (*Aardappels op bord of in een aparte schaal serveren*)
8. Pak de zak vers-getrokken *tijmjus* uit de pan met heet water. Gebruik een tang of ander hulpmiddel. Heet water morsen is niet fijn 😊  
Knip deze dusdanig open zodat deze gedoseerd rondom de ribroast “geschonken” kan worden.
9. 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 //

### MASCARPONETAART

- ± 5 min
1. Haal de elementen van het nagerecht tevoorschijn en knip de verpakkingen ervan open.
  2. Mascarpone taart op een dessertbord plaatsen
  3. Plaats de aardbeien op en naast het taartje
  4. Knip een klein hoekje van het zakje waar de lemoncurd in zit en knijp enkele toefjes uit dit "spuitzakje" op en rondom de mascarpone taart

### MOKKABROWNIE

- ± 5 min
5. Haal de elementen van het nagerecht tevoorschijn en knip de verpakkingen ervan open.
  6. Mokka brownie op een dessertbord plaatsen
  7. Knip een klein hoekje van het zakje waar de witte chocolademousse in zit en knijp enkele toefjes uit dit "spuitzakje" op en rondom de brownie
  8. Verdeel de crumble van koffie & cacao langs de brownie en her-en-der tussen de toefjes chocolademousse

### FROMAGE!

- ± 10 min
9. Haal de kazen 20 à 30 minuten voordat ze genuttigd worden uit de koelkast. Mooi moment; wanneer hoofdgerechten opgediend worden.
  10. Haal ze uit de verpakking en leg de kazen op een bord (*of plankje*) volgorde van nuttigen (*en presenteren*)
    1. Mecorino: Biologische schapenkaas van De Vreugdenhoeve uit Zwolle
    2. Chaource: Franse rouwmelkse witschimmelkaas
    3. Oud Bokrijker: Belgische oude kaas uit plaats Bokrijk, 14 maanden gerijpt
    4. Munster: Franse roodschimmel
    5. Fourme d'Ambert: Franse milde blauwschimmel
  11. Klodder vijgenchutney op het bord. Of juist robuust met chutney gevulde lepel bij de kazen leggen
  12. Her-en-der de nootjes plaatsen
  13. Kletsenbrood er bij en genieten maar.



# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

*haal Le Papillon in huis!*

---

## // ENKELE 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. Reeds aangehaald bij de algemene voorbereidingen, maar check de capaciteit van het fornuis en oven. Aantal producten kan op verschillende manieren bereid/verwarmd worden.
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 garingtijden moet bereiden.
7. Houd de wijnglazen gevuld *(en weer leeg)*.
8. Gebruik GEEN ovenstand met alleen boven- of onderwarmte (zoals grill-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!

