

# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

*haal Le Papillon in huis!*

**Beste Genieter,**

Fantastisch dat u Le Papillon in huis haalt met een Moederdag ontbijt!  
Iedereen heeft een moederfiguur in zijn of haar leven en laten we eerlijk zijn;  
ma verdient het om eens goed in de watten gelegd te worden!  
Extra leuk om dat met een ontbijt te doen

Wat staat pa des huizes te wachten? Normaliter een kwartiertje voorbereidingstijd.  
Meedenkend met menig vader: neem wat meer de tijd...half uurtje?  
Ma kan multi-tasks; pa niet 😊

## **Bewaren van 9 op 10 mei**

- Producten gekoeld bewaren -met uitzondering van brood-

## **Zondag 10 mei: Tijd om te presteren!**

- Oven op 180 °C
- Eitjes naar eigen smaak koken  
*nooit eitje gekookt? Eigeel Nèt smeug gekookt krijg je zo:*
  1. Pan water op kamertemperatuur met ei erin
  2. Vuur aan
  3. Wanneer water begint te borrelen: 4 minuten laten koken
  4. Ei laten een minuutje laten schrikken (afkoelen) met koud water
- Afbakbroodjes & Croissantjes 4 minuten afbakken op 180°C
- Terwijl eitje(s) koken:  
fruit even schoonspelen voorafgaand aan serveren en/of consumeren

Voor je weet is het zo ver:

**Boel op een dienblad, ontbijtbordje en de verse jus niet vergeten...**

*En als er hulp is in de vorm van kids, stuur ze vooruit om de deur open te doen en mams feestelijk te verrassen!*

*Bon Appetit!*

- vrolijk Moederdag & eet smakelijk! -

**Team Restaurant Le Papillon**

*"je kunt iemand wel uit Le Papillon houden, maar Le Papillon niet uit de mens!"*

maak deze Le Papillon ervaring compleet met onze **Music-Player:**

<https://muziek.restaurantlepapillon.nl>

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

bezoek deze music-stream op mobiel of computer

