

# Restaurant Le Papillon Chez Vous!

- Restaurant Le Papillon bij u thuis -

Beste trouwe gast,

Bedankt voor het in huis halen van Le Papillon!

De boel uitpakken en aanvullen is wat ons betreft te makkelijk.

We vragen van onze bestellers enige inzet en creativiteit bij het gereedmaken van de gerechten.

Uw culinaire inzet maakt het menu uiteindelijk nóg smaakvoller.

Onze keukenbrigade heeft het meeste voorwerk van uw menu gedaan.

Elk gerecht bestaat uit een aantal onderdelen die u zelf op bord dient te plaatsen.

Warme gerechten zullen nog een bereiding op fornuis of in uw oven nodig hebben.

Algemene voorbereidingen:

- Verwarm uw oven voor op 180°C
- Zet een pan water aan de kook (minstens 2½ liter) & zet het vuur uit/laag zodat het niet constant kookt
- Petite-Baguette afbakken: 6 minuten in oven op 180°C
- Restaurantmuziek van Le Papillon aanzetten via Spotify of Sonos 😊  
[ check eventueel website: [muziek.restaurantlepapillon.nl](http://muziek.restaurantlepapillon.nl) ]
- Maak vooral een paar foto's van uw creaties en stuur ze aan ons door.  
Dat kan per mail (eten@restaurantlepapillon.nl) WhatsApp (vast nummer 0525-681190)  
of plaats ze op Facebook & Instagram en tag ons er in.  
We verzamelen en bundelen deze foto's op onze eigen facebookpagina. Mooi toch?!

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

*Bon Appetit!*

Smakelijke groet,

- **Team Papillon** -

*Frank & Liesbeth Toes,*

*Bedieningsbrigade,*

*&*

*Keukenbrigade:*

*Chefkok Daniel Kuiper*

*Souschef Sebastiaan*

*Ferdinand*

*Kayleigh*

*Keukenhulpen & afwassers*

**maak uw thuisdiner compleet met onze restaurant achtergrondmuziek!**

zoek onze afspeellijst "Le Papillon Music Stream" op Spotify of Sonos,  
of bezoek website:

**[muziek.restaurantlepapillon.nl](http://muziek.restaurantlepapillon.nl)**

nóg meer bij u thuis kunnen we bijna niet zijn!



# VOORGERECHTEN

---

## HUISGEROOKTE ZALM

koudgerookte zalm | emulsie van mierikswortel & limoen | zoetzure biet  
zoetzure radijs frambozengel | gel van sjalot | vinaigrette van biet & framboos



handelingstijd  
5-10 min

1. Plaats de gerookte zalm op het bord
  2. Plaats de langwerpige bieten-torentjes hier rondom
  3. Pak de 2 zakjes gel en het zakje met mierikswortel-emulsie en knip bij elk een klein puntje er vanaf
  4. Knijp toefjes van sjalot-gel op de bieten-torentjes
  5. Knijp toefjes frambozengel speels rondom de zalm
  6. Knijp toefjes mierikswortelemulsie op/rondom de zalm
  7. Doe de vinaigrette in een koffiekopje (of kommetje)  
Roer deze goed door en schep er met een lepel wat uit. Zorg dat je beide ingrediënten in de lepel hebt
  8. Drapeer 1 à 2 lepels van de vinaigrette rondom de zalm
- 

## STEAK TARTAAR

sambai-emulsie | sambai-vinaigrette | citroenmelisse-olie | sjalot  
krokant van gerookte paprika & alg | zoetzure koolrabi



handelingstijd  
5-10 min

1. Plaats de tartaar op het bord. Deze is door ons reeds op smaak gebracht met citroenmelisse-olie en sjalotjes
  2. Verdeel de zoetzure koolrabi op/rondom de tartaar
  3. Pak het zakje sambai-emulsie, knip een klein hoekje er vanaf en knijp ca 5 kleine toefjes op/rondom de tartaar
  4. Verdeel de twee bakjes met aardappelkrokantjes over het gerecht (één met alg en één met gerookte paprika op smaak gebracht)
  5. Roer de vinaigrette goed door en schep er met een lepel wat uit. Zorg dat je beide ingrediënten in de lepel hebt
  6. Drapeer 1 à 2 lepels van de vinaigrette rondom de tartaar
- 

## BURRATA

- vegetarisch -

burrata | zoetzure biet | emulsie van mierikswortel & limoen  
gel van sjalot | vinaigrette van biet & framboos | zoetzure radijs frambozengel



handelingstijd  
5-10 min

1. Plaats de burrata op het bord
2. Pak de 2 zakjes gel en het zakje met mierikswortel-emulsie en knip bij elk een klein puntje er vanaf
3. Knijp toefjes van sjalot-gel op de bieten-torentjes
4. Knijp toefjes frambozengel speels rondom de burrata
5. Knijp toefjes mierikswortelemulsie op/rondom de burrata
6. Doe de vinaigrette in een koffiekopje (of kommetje)  
Roer deze goed door en schep er met een lepel wat uit. Zorg dat je beide ingrediënten in de lepel hebt
7. Drapeer 1 à 2 lepels van de vinaigrette rondom de burrata

# HOOFDGERECHTEN

---

## FORELFILET

zoetzure pompoen | miso emulsie | zoetzure rettich  
gefermenteerde tonijnvlokken | miso beurre blanc



handelingstijd  
10-15 min

Goed te weten: De forelfilet-rolletjes zijn door ons voorgegaard. Enkel voldoende temperatuur geven is voldoende. Nadat u ze heeft verwarmd mogen de forel-rolletjes glazig van structuur blijven. Langer (door)garen is niet nodig!

1. Haal de forel-rolletjes **uit de verpakking** en laat deze buiten de koeling op temperatuur komen (bijvoorbeeld wanneer voorgerechten genuttigd worden)
  2. Leg alle overige onderdelen klaar
  3. Pak het zakje miso-emulsie en knip er alvast een klein hoekje van af
  4. Haal de forel-rolletjes uit de verpakking, leg ze op een bakplaat en verwarm deze 4 minuten in de oven op 180°C
  5. Doe de beurre-blanc saus vanuit de verpakking in een steelpannetje en verwarm deze al roerend met een garde tot het licht pruttelt. Er moeten geen klontjes in de saus komen; dit zou betekenen dat de saus is gaan "schiften".
  6. Plaats de forel-rolletjes op bord
  7. Breng de ronde plakken zoetzure rettich aan bovenop de forel-rolletjes
  8. Spuit enkele toefjes miso-emulsie hier bovenop en rondom
  9. Breng de gefermenteerde tonijnvlokken speels bovenop en rondom het geheel
  10. Geef de zoetzure pompoen een mooi plekje op het bord
  11. Serveer de beure-blanc met een lepel rondom de forel-rolletjes
- 

## EENDENBORST

gelakt in balsamico | gepofte quinoa | pastinaakcrème  
krokant van pastinaak | gel van kersen | gevogelte-kersenjus



handelingstijd  
10-15 min

1. Haal de eendenborst uit de verpakking en laat deze buiten de koeling op temperatuur komen (bijvoorbeeld wanneer voorgerechten genuttigd worden)
  2. Plaats de volgende 2 zakjes in de pan met heet water  
*(vuur mag uit of op laagste stand, water hoeft niet meer te koken)*
    - Pastinaakcrème (ca. 10 minuten)
    - Kersenjus (ca. 10 minuten)*kersenjus kan eventueel ook uit de verpakking gehaald worden en in een steelpannetje opgewarmd worden*
  3. Leg alle overige onderdelen klaar
  4. Zet een bakpan op hoog vuur met een klontje boter.
  5. Doe de eendenborst in de pan wanneer de boter in de pan goudbruin is:
    - eendenborst **als eerst op zijn vetlaagje** in de pan leggen (let op: kunnen flink vetspetters uit pan komen!)
    - kort bruinbakken aan 2 kanten en eendenborst niet te lang laten doorbakken!
  6. Haal de eendenborst uit de pan en smeer de kant van het vetlaagje in met balsamico
  7. Hierna de eendenborst op een bakplaat leggen en 5 minuten op 180°C in de oven
  8. Haal de zak met pastinaakcrème voorzichtig uit het water  
knip deze aan de boven zijde open, roer de inhoud door en leg een goede eetlepel pastinaakcrème op het bord
  9. Steek de krokantjes van pastinaak speels in de crème
  10. Verdeel wat gepofte quinoa op het bord
  11. Plaats eendenborst ergens naar eigen keus op het bord.  
Niet noodzakelijk: eendenborst kan eventueel gesneden worden nadat deze uit de oven is gehaald.  
Zo kan de garing bekeken worden en kan de eendenborst indien gewenst opnieuw de oven in.  
De eendenborst mag van binnen lichtrood of rosé zijn.
  12. Haal de zak met kersengel tevoorschijn, knip er een klein hoekje van af en knijp een aantal toefjes rondom/op de eendenborst.
  13. Haal de zak met kersenjus uit de pan met heet water. Knip een klein hoekje aan de bovenzijde open en schenk voorzichtig een eigen gewenste hoeveelheid jus op het gerecht
-

# HOOFDGERECHTEN

(vervolg)

## RISOTTO

- vegetarisch -

citroengrasbouillon | "Oud Brugge" kaas | Parmezaan | tomaat | rucola  
citroenmelisse-olie | pijnboombitten | crème fraîche | paddenstoel



handelingstijd  
10-15 min

1. Doe de risotto vanuit de zak in een steelpan op laag vuur.  
Zonder dat de risotto aanbakt deze rustig opwarmen en geregeld omscheppen/doorroeren.
2. Voeg om de beurt kaas en crème fraîche toe aan de risotto. Voor beiden geldt niet direct alles toevoegen.  
Zo kan naar eigen smaak vlak voor het opscheppen nog iets toegevoegd worden.  
Uiteindelijk mag de risotto een wat smeug of papperig geheel zijn. Is de risotto te stevig, voeg een scheutje water toe.
3. Eventueel naar eigen smaak zout toevoegen.
4. Schep de risotto in het bord en breng naar eigen creatieve inzicht de tomaatjes, rucola en pijnboombitten op het gerecht.
5. Breng de citroenmelisse-olie rondom de risotto aan

## HOOFDGERECHT GARNITUREN

### ROSEVALAARDAPPELTJES



handelingstijd  
10-15 min

De rosevalaardappeltjes kunnen naar uw eigen keuze opgewarmd worden in uw oven of in de pan.

**Oven:** op ovenschaal in de oven ca. 5 minuten op 180°C. Halverwege de aardappeltjes omscheppen.

**Pan:** olie of roomboter op middelhoog vuur. Wanneer boter of olie bruin is, aardappeltjes toevoegen en bruinbakken.

### GROENTEGARNITUUR



handelingstijd  
10-15 min

Groentegarnituur kunt u op meerdere manieren verwarmen.

1. In een steelpan smoren met een klontje boter. Snufje zout toevoegen.
2. De gesloten zak met groentes ca 10 minuten in de pan met heet water doen (water mag van de kook af).  
Snufje zout over de groentes wanneer deze op bord gelegd worden

# NAGERECHTEN

---

## WITTE STOOFPEER & PECANNOTEN

in witte wijn gestoofde peer | pecannoten crumble & crème | perengel | merengue van peer



handelingstijd  
5-10 min

1. Maak de peer vochtig met het vocht uit de verpakking
  2. Wentel de peer door de crumble van pecannoten en zet de peer rechtop ergens op het bord
  3. Pak de zakjes pecannotencrème en perengel en knip een klein hoekje van de punt af.
  4. Knijp ca 3 toefjes pecannotencrème (mousse-achtig) naast/rondom de peer.
  5. Knijp ca 5 kleine toefjes perengel rondom de stoofpeer en crème
  6. Plaats perenmerengue ergens op het gerecht
- 

## KOFFIE & CO

koffiebrownie | karamelcrème | notencrumble | sinaasappelgel | koffiemerengue



handelingstijd  
5-10 min

1. Plaats de koffiebrownie op het bord.
  2. Pak de zakjes karamelcrème en sinaasappelgel en knip een klein hoekje van de punt af.
  3. Knijp ca 3 toefjes karamelcrème (mousse-achtig) naast/rondom de brownie.
  4. Knijp ca 5 kleine toefjes sinaasappelgel rondom de brownie en crème
  5. Plaats koffiemerengue ergens op het gerecht
  6. Voeg de notencrumble toe aan het gerecht
- 

## FROMAGE !

5 kazen | zoet | broodvariant



handelingstijd  
5-10 min

1. Haal de kaas uit de verpakking en plaats ze op een bord of kaasplateau'tje  
De kazen moeten op kamertemperatuur geserveerd worden, dus leg ze ca. 15 minuten van te voren op bord
2. Kazen zijn geleverd door de "affineurs" of op z'n Hollands "Kaasmeesters" van Bourgondisch Lifestyle.  
De volgende kaasvolgorde mag aangehouden worden:
  1. *Picobello*
  2. *Dronken Zwaluw*
  3. *Cacow*
  4. *Old Alkmaarder Superior*
  5. *Saenenblauw*

Toelichtingen van de kazen zijn te vinden op de volgende pagina

---

# TOELICHTING KAZEN

---

## KAZEN VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE

Bourgondisch Lifestyle is een culinaire specialiteiten-onderneming met locaties in Amsterdam, Beverwijk en Haarlem.

Eigenaren René Koelman en Latif Elmessoussi zijn kaasmeesters in het affineren van kazen.

“Affineren” heeft betrekking op alles op het gebied van wassen, keren en afrijpen van de kazen waarbij temperatuur en luchtvochtigheid een belangrijke rol spelen.

Zowel René als Latif zijn “Maître Fromagers” binnen de eeuwenoude Franse ambachtsgilde “Gilde Internationale des Fromagers”, wat maakt dat door hen verzorgde kazen topkwaliteit garandeert.

[www.bourgondischlifestyle.nl](http://www.bourgondischlifestyle.nl)

## TOELICHTING KAZEN

### 1. PICOBELLO

De Picobello is een kaasje gemaakt van onpasteuriseerde geitenmelk. Gemolken van 600 geitjes die grazen op de Stabrechtse Heiden in Brabant. De kaas heeft een fijne witschimmeldons en is in de mond pikant en ietwat ziltig. Na een rijping van 1 maand omsluit de korst de kaas volledig, waardoor deze zijn vocht behoudt en nog heerlijk romig blijft.

### 3. CACOW

Medio 2018 ging maitre fromager René naar Japan om daar deel te nemen aan een bijeenkomst van het wereldwijd erkende “Gilde des Fromagers”. Tijdens zijn bezoek kwam hij in aanraking met nieuwe invloeden vanuit de Arabische keuken die in Japan gebruikt worden. Zo ontdekte hij een notenmelange met komijn, koriander en cacao bonen. Intens warme aroma's, waarbij hij onmiddellijk een gepaste kaas zocht. Zodoende kwam hij uit op de Petit Munster uit Midden-Elzas. Een gepasteuriseerde koemelkkaas van ongeveer 120 gram die wordt gewassen in pekelen en daarmee behoort tot de roodflora categorie. De kaas is zacht van structuur en wordt op moment van bestelling gewassen met de notenmelange. Op die manier komen de smaak en aroma's van beide producten het beste tot hun recht op het moment dat de kaas op het plateau verschijnt.

### 5. SAANENBLAUW

Een Hollandse blauwader uit Brabant, welke is gemaakt van rauwe geitenmelk. De ivoor-kleurige kaas heeft een mooie zachte en korrelige structuur verrijkt met penicilium roqueforti. De kaas oogt daarom blauw, maar de blauwschimmel komt subtiel terug in de smaak, is zeker niet overduidelijk aanwezig, de geitenmelk komt wel duidelijk uit in de smaakbeleving. Ook is er een subtiel zoetje terug te vinden in de smaak.

### 2. DRONKEN ZWALUW

Een witflorakaasje gemaakt van rauwe melk en vegetarisch stremsel. Dit alles in de puurste vorm, dus geen antibiotica of andere toevoegingen. Alleen 4000 uur weidegang voor deze koeien. Op deze manier ontstaat er een heerlijk romige witflorakaas met een licht aangenaam bittertje, doordat er gebruik gemaakt wordt van vegetarisch stremsel. Wij wassen deze kaas in een Eau de Vie van Peer en bestrooien dit met broodkruim.

### 4. OLD ALKMAAR SUPERIOR

Deze Old Alkmaar Superior is brokkelig en daarbij krachtig van smaak. Na de bereiding van de kaas, worden de Old Alkmaar kazen gerijpt in speciale rijpingskamers op authentieke houten planken. De Old Alkmaar kaasmakers laten de kazen met zorg, passie en aandacht natuurgerijpt exact de juiste leeftijd bereiken. Omdat zij weten dat het voor de echte liefhebber van oude kaas waardevol is om de keuze te hebben uit verschillende leeftijden oude kaas, maken zij Old Alkmaar in 3 verschillende leeftijden. De Old Alkmaar Superior is met 36 maanden rijping de langst natuurgerijpte kaas van deze 3.