

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 aanvallen is wat ons betreft te makkelijk.

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

van de gerechten in het 3-gangenmenu. 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 voor het 3-gangenmenu:

- 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]
- 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?!

Ovenschotels:

- 30 minuten in de oven op **190°C**
Daarna even in de kern checken of het warm genoeg is, wellicht nog even langer in de oven...

Romige Bloemkoolsoep:

- Petite-Baguette afbakken: 6 minuten in oven op 180°C
- Doe de soep in een steelpannetje en breng het kort aan de kook.
Blijf geregeld roeren om aankoken te voorkomen.
- Voeg meegeleverde losse elementen toe aan de soep, nadat de soep in een bord is gedaan

Geniet van onze gerechten!

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

nóg meer bij u thuis kunnen we bijna niet zijn!

ROMIGE BLOEMKOOLOSOEP

500ml | spekjes | bloemkoolroosjes



handelingstijd
ca. 10 min

1. Doe de soep in een steelpannetje en breng het kort aan de kook.
 2. Blijf geregeld roeren om aankoeken te voorkomen.
 3. Voeg meegeleverde losse elementen toe aan de soep, nadat de soep in een bord is gedaan
-

3-GANGENMENU: VOORGERECHTEN

HUISGEROOKTE ZALM

croepoek van rijst | wakame | furikake | gele kerrie-emulsie



handelingstijd
ca. 10 min

1. Plaats de wakamé (Japanse zeewier) in het midden van het bord
 2. Haal de huisgerookte zalm uit zijn verpakking en bedek de wakamé met de zalm
 3. Pak het zakje gele kerrie-emulsie, knip een klein hoekje er vanaf en knijp 3 grote toeven rondom de zalm
 4. Steek de croepoek van rijst in de emulsie toeven
 5. Pak tussen duim en wijsvinger furikake uit diens bakje en verdeel dit op de zalm
furikake heeft een zeer nadrukkelijke smaak die het gerecht kan gaan overheersen. Doseer furikake zodoende voorzichtig!
-

WILD ZWIJNSPATÉ

brioche-toast | amandel | sinaasappel-saliecompôte



handelingstijd
ca. 20 min

1. Haal de wild zwijnspatè uit de verpakking en leg deze alvast op bord wanneer de paté nog enigszins stijf is van de (koelkast) kou en laat deze ca. 15 minuten terwijl het op bord ligt op temperatuur komen.
 2. Plaats de brioche-toastjes van briochebrood schuin op de paté
 3. Breng de sinaasappel-saliecompôte met een lepel op bord.
Bijvoorbeeld door de compôte van de lepel te laten druipen terwijl je de lepel naar je toe trekt,
 4. Verdeel de amandel over en rondom de wild zwijnspaté
-

“WITHLOVE”

- vegetarisch -

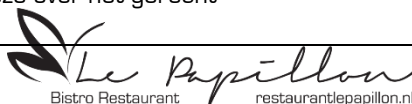
gekarameliseerde witlof | dille-emulsie | zwarte knoflookcrème | pompoenpitten | dille-olie



handelingstijd
10-15 min

Tip: gebruik een wat dieper bord i.v.m. “karamelsaus” en dille-olie

1. Leg de vacuümzak met witlof ca. 10 minuten in de pan met heet water.
De witlof is verpakt nadat wij deze hebben gekarameliseerd in bruine basterdsuiker en rodewijn. Enkel verwarmen is voldoende.
 2. Terwijl de witlof in de pan met heet water warm wordt:
knip een klein hoekje van de 2 zakjes dille-emulsie en zwarte knoflookcrème
 3. Haal de witlof uit de verpakking en plaats deze in het midden van het bord. *Zorg dat de “karamelsaus” in het zakje bewaard blijft!*
 4. Knijp 5 kleine toefjes zarteknoflookcrème op en rondom de witlof
 5. Knijp 5 kleine toefjes dille emulsie op en rondom witlof
 6. Schenk de overgeleven “karamelsaus” over en rondom de witlof
 7. Breng rondom de karamelsaus de groene dille-olie aan op het bord
 8. Pak pompenpitjes uit het bakje en verdeel deze over het gerecht
-



Bistro Restaurant restaurantlepapillon.nl

3-GANGENMENU: HOOFDGERECHTEN

ROODBAARSFILET " EN PAPILLOT "

antiboise | papadum | gepofte rijst | ansjovis-emulsie | gemarineerde rode kool



handelingstijd
15-20 min

Wat is "en papillot" een Franse bereiding waarbij vis verpakt in een soort zak om vervolgens te garen in de oven. U doet dit middels de los meegeleverde doorzichtige "ovenzak" die ovenbestendig is.

Wat is "Antiboise" in de basis een olie aangezette combinatie van tomaat, ui en knoflook onze keukenbrigade heeft hier een aantal aanvullende ingrediënten aan toegevoegd

1. Haal de antiboise uit het bakje en doe deze in de los meegegeven doorzichtige "ovenzak"
2. Haal de roodbaarsfilet uit de vacuümzak en leg deze in de "ovenzak" bovenop de antiboise (huid van de filet naar boven) De ovenzak is met zijn plakstrip dicht te plakken. De ovenzak is fragiel, voorkom meermaals open-en-dicht plakken ervan.
3. Laat de roodbaars in de ovenzak ca. 10 minuten op temperatuur komen. Dit kan terwijl voorgerechten gegeten worden.
4. Leg de dichtgeplakte ovenzak met antiboise en roodbaars 15 minuten in de oven 180°C
5. Knip een klein hoekje van het zakje ansjovis-emulsie
6. Plaats de gemarineerde rode kool (koud) op het bord en maak hiervan een soort luchtig "bedje" of "nestje"
7. Haal de ovenzak uit de oven en plaats de antiboise en roodbaars op bord, bovenop het "nest" van rode kool. De roodbaars kan bijna uit elkaar vallen, verplaats deze voorzichtig.
8. Plaats het krokant van papadum op het geheel, bijvoorbeeld door een aantal in de ansjovis-emulsie te steken
9. Plaats de gepofte rijst bovenop de roodbaars

COQ AU VIN

kippenbout | gesmoorde rode kool | aardappelmousseline | stoofsaus met spek, wortel & champignon



handelingstijd
15-20 min

Tip: gebruik een wat "dieper" bord vanwege de stoofsaus

1. De kippenbout zit samen met de gestoofde rode wijnsaus in een vacuümzak. Leg deze zak 10 à 15 minuten in de pan heet water (water net van de kook af)
2. Doe ook de zakken rode kool en aardappelmousseline 15 minuten in een pan heet water
3. Haal de aardappelmousseline als eerste uit de pan, de rest kan gerust in de pan blijven (heeft geen nadelig effect op de garing)
4. Knip een hoek van de zak, plaats de aardappelmousseline in het midden van het bord en maak met een kom van deze aardappelmousseline. Dusdanig "groot", zodat de rest van het gerecht hierin past.
5. Haal de zak rode kool tevoorschijn, knip deze open en plaats dit bovenop de aardappelmousseline (vooral in de kuil)
6. Haal de zak Coq au Vin uit het water, knip deze open. De stoofsaus (met hierin de groenten) op de rode kool serveren.
7. De kippenbout bovenop het geheel plaatsen

3-GANGENMENU: HOOFDGERECHTEN

[vervolg]

CHAKCHOUKA & RIJST

- vegetarisch -

met tomaat & paprika gesmoorde groenten | ei gegaard in het gerecht
papadum | rijst | frisse salade van limoen & zeekraal



handelingstijd
10-15 min

1. Doe de zakken met rijst en Chakchouka 10 minuten in een pan met heet water (laag vuur, net van de kook af)
 2. Houd een thee-mok, een eetlepel en het bakje met gepocheerde ei alvast paraat,
 3. Haal de zak met rijst uit het water, knip deze open en plaats de rijst op het bord in een grote cirkel zodat straks de chakchouka hierin past
 4. Haal de chakchouka uit de pan heet water,
 5. Vul een mok met heet water (uit de pan, of uit waterkoker) en doe voorzichtig het gepocheerde ei met een eetlepel in de mok. Gepocheerde ei 1 minuut verwarmen in dit hete water.
 6. Knip de zak chakchouka open en breng de inhoud in de "rijstcirkel"
 7. Haal het ei met de eetlepel voorzichtig uit het hete water en leg het ei in het midden van de chakchouka
 8. Verdeel de salade van zeekraal & limoen over de rijst & chakchouka
 9. Steek een paar stukken papadum in de rijst of chakchouka, of houd de papadum "on the side"
-

HOOFDGERECHT GARNITUREN

AARDAPPELGARNITUUR: KRIELTJES



handelingstijd
10-15 min

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

1. **Oven:** op ovenschaal in de oven ca. 10 minuten op 180 °C. Halverwege de aardappeltjes omscheppen.
 2. **Bakpan:** olie of roomboter op middelhoog vuur.
Wanneer olie heet is/ boter bruin is, aardappeltjes toevoegen en bruinbakken.
-

GROENTEGARNITUUR



handelingstijd
10-15 min

Groentegarnituur kunt u op meerdere manieren verwarmen.

1. **Steelpan:** klontje boter in de steelpan en groentes warm smoren. Snufje zout toevoegen.
 2. **Pan heet water:** Gesloten zak met groentes ca 10 minuten in heet water (laag vuur, water net van de kook af).
Snufje zout over de groentes wanneer deze op bord gelegd worden
 3. **Oven:** Snufje zout er op en ca. 10 minuten in de oven op 180 °C
-

3-GANGENMENU: NAGERECHTEN

ARRETJESCAKE & THAICHAHANGOP

crème brûlée | thaichai hangop | hibiscus-gel | kletskep



handelingstijd
5-10 min

Thai Chai (of enkel "chai") is een licht-pittige kruidenthee. De uitgehangen yoghurt (hangop) is hiermee op smaak gebracht

1. Leg de arretjescake op bord.
2. Pak de zakken hangop en hibiscus-gel, knip er bij beide een hoekje van af
3. Knijp een met de helft van de hangop een toef op de arretjescake
4. Leg de kletskep schuin bovenop de toef hangop. Deels verkrumelen van kletskep kan ook.
5. Knijp enkele kleine toefjes van de overige hangop op de kletskep
6. Knijp enkele toefjes hibiscus-gel op de kletskep en/of arretjescake.

CRÈME BRÛLÉE & THAICHAHANGOP

crème brûlée | thaichai hangop | hibiscus-gel | kletskep



handelingstijd
ca. 25-30 min

Thai Chai (of enkel "chai") is een licht-pittige kruidenthee. De uitgehangen yoghurt (hangop) is hiermee op smaak gebracht

1. Het bakje crème brûlée op bord plaatsen
2. Pak de zakken hangop en hibiscus-gel, knip er bij beide een hoekje van af
3. Knijp een met de helft van de hangop een toef op de crème brûlée
4. Leg de kletskep schuin bovenop de toef hangop. Deels verkrumelen van kletskep kan ook.
Er vanuit gaande dat niet iedereen een geschikte brander in huis heeft, is deze kletskep is ons alternatief op een gebrande/ gekarameliseerde (riet)suikerlaag.
5. Knijp enkele kleine toefjes van de overige hangop op de kletskep
6. Knijp enkele toefjes hibiscus-gel op de kletskep en/of crème brûlée.

FROMAGE !

5 kazen | vijgencompôte | crouton



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. *Saanenblauw*

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

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 maître 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 cacaobonen. 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 pekelsmaak 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.

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.

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.



Le Papillon
COQ AU VIN
- ovenschotel -

- ca. 30 min van te voren uit de koeling
 - oven op 190 °C voorverwarmen
- bouten deels in stoofsaus onderdompelen
 - ca. 30 minuten in oven
- check kerntemperatuur; langer in oven?

vóór serveren
meegeleverde smaakmakers aanbrenge

BON APPETIT !



Le Papillon
CHAKCHOUKA
- ovenschotel -

- ca. 30 min van te voren uit de koeling
 - oven op 190 °C voorverwarmen
- schotel afdekken met bijgeleverde bakpapier
 - ca. 30 minuten in oven
- check kerntemperatuur; langer in oven?

vóór serveren
meegeleverde smaakmakers aanbrenge

BON APPETIT !

