

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

Romige Kerriesoep:

- 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

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 KERRIESOEP

500ml | crème fraîche | bosui | pompoenchutney



handelingstijd
ca. 10 min

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

3-GANGENMENU: VOORGERECHTEN

MAKREEL & BLEEKSELDERIJ

makreelfilet gebrand en grof gesneden | mandarijn | frisse bleekselderij-bouillon | zoetzure koolrabi



handelingstijd
ca. 5-10 min

Tip: gebruik een wat dieper bord i.v.m. frisse bleekselderij bouillon

1. Plaats de makreel in het midden van het bord (een diep bord)
2. Verdeel de zoetzure koolrabi over de makreel
3. Knip een puntje van het spuitzakje mandarijngel en maak kleine toefjes op de makreel
4. Knip een puntje van het zakje met bleekselderij bouillon (deze hoort koud te zijn!) en schenk het rondom de makreel

GEROOKTE EENDENBORST

misolak | limoengel met kers | zeewier | sambai-emulsie | gerookte amandel



handelingstijd
ca. 10 min

1. Zorg dat de eendenborst uit zijn verpakking ca. 15 minuten uit de koelkast "op temperatuur" kan komen
2. Pak de misolak erbij, gebruik hierbij een theelepeltje en lak de plakjes eendenborst af (smeer geen lak op het vetlaagje)
3. Leg de zeewier op het midden van het bord
4. Bedenk de zeewier met de plakjes eendenborst de gelakte laag omlaag (inderdaad: vetlaagje naar boven)
5. Knip een klein puntje van het zakje limoengel en spuit ca. 5 toefjes op de eendenborst
6. Knip een klein puntje van het zakje sambai-emulsie en spuit ca. 5 toefjes op de eendenborst
7. Als laatste de crumble van gerookte amandelen over het gerechtje verdelen

TEMPEH SALADE

- vegetarisch -

roodlof | pinda crème | selderij-emulsie | zoetzure radijs | koriander



handelingstijd
5-10 min

1. Meng de inhoud van de bakjes roodlof en tempeh en plaats dit gemengde geheel op bord
2. Knip een klein puntje van het spuitzakje pinda crème en verdeel het in kleine toefjes over de salade
3. Knip het zakje met radijsjes open en leg het 'speels' op de salade
4. Knip een klein puntje van het zakje selderij-emulsie en spuit enkele toefjes op de salade
5. Als laatste de koriander over het gerechtje verdelen

3-GANGENMENU: HOOFDGERECHTEN

GAMBA & VENKEL

gemarineerde gamba's | venkelsalade | bosui | wortel crème met sinaasappel & kardemom



handelingstijd
15-20 min

1. Pak de zak met wortelcrème en leg deze 10 minuten in de pan heet water (water net van de kook af)
2. NA 6 minuten kan de zak met gamba's erbij. Doe deze zak met gamba's ca. 4 minuten in de pan met heet water
3. Haal de zak wortelcrème uit het water en breng dit aan op het bord als een soort cirkel (soort kom)
4. Pak de venkelsalade uit het bakje en verdeel dit over de cirkel van wortelcrème
5. Haal de zak met gamba's uit het water, knip het open en leg de gamba's bovenop de cirkel (van wortelcrème & venkel)
6. Breng als laatste de bosuitjes op het geheel aan.

(het eindresultaat is een gerecht dat in een cirkel ligt)

BOEUF BOURGUIGNON

langzaam gegaarde runderstoof | aardappelmousseline
stoofsaus met spek, wortel, zilverui & champignon | gebrande bospeen



handelingstijd
15-20 min

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

1. De langzaam gegaarde runderstoof zit samen met de gestoofde saus in een vacuümzak. Leg deze zak 10 à 15 minuten in de pan heet water (water net van de kook af)
2. Doe de zakjes met gebrande bospeen en aardappelmousseline ca. 10 à 15 minuten in de pan heet water (net van de kook af)
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 runderstoof uit het water, knip deze open en doe dit in de gemaakte kom van aardappelmousseline
6. Pak het zakje groente erbij en leg het speels bovenop de stoof

RATATOUILLE & GNOCCHI

- vegetarisch -

ratatouille | aubergine | tomaat | mozzarella | gnocchi
cherrytomaat | balsamico vinaigrette



handelingstijd
10-15 min

1. Doe de zakken met gnocchi en ratatouille 10 minuten in een pan met heet water (laag vuur, net van de kook af)
2. Haal de zak met gnocchi uit het water, knip deze open en plaats de gnocchi op het bord in een grote cirkel zodat straks de ratatouille hierin past
3. Haal de ratatouille uit de pan heet water, knip deze open en breng de inhoud in de "gnocchicirkel"
4. Verdeel de cherrytomaatjes en mozzarella over het geheel
5. Pak het zakje vinaigrette en knip er een klein puntje af en besprenkel het gerecht met de vinaigrette

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 - 15 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

MI-CUIT CHOCOLAT

warm chocoladetaartje met vloeibare chocolade vulling
hangop met kaneel | yoghurtcrisp | dulce de leche



handelingstijd
5-10 min

Let op: oven voorverwarmen op 160 ° C !

1. Plaats het chocoladetaartje ca. 3 minuten in de oven op 160 ° C
2. Als het taartje in de oven staat kunnen de andere componenten alvast op het bord

Houd rekening met de positie van het warme chocoladetaartje
en dat overige onderdelen van het gerecht smelten wanneer dit op het warme taartje wordt geplaatst

3. Pak het zakje met kaneelhangop en maak ca. 3 grotere toeven rondom de bedachte positie van het taartje
4. Pak het spuitzakje met karamel en maak 5 kleine toefjes karamel rondom de positie van het taartje
5. Strooi de yoghurtcrisp rondom de hangop en karamel
6. Check of het taartje warm is in de kern: steek een tandenstoker/saté-prikker of punt van dun keukengerei in de taartkern
Langer in de oven kan gemakkelijk.
- Is het taartje te lang in de oven geweest (geen vloeibare vulling meer), dan heb je een chocolade-muffin 😊
7. Als het taartje klaar is kan deze op de bedachte positie

HANGOP & BLAUWE BESSEN

kaneel-hangop | ingelegde blauwe bessen | mandarijngel | hazelnotencrumble | cruesli-krokant



handelingstijd
ca. 5-10 min

1. Leg het cruesli-krokant in het midden van het bord
2. Pak het spuitzakje met hangop en knip er een klein puntje af, bedek de bodem van het krokantje met een laag hangop
3. Plaats de ingelegde blauwe bessen erbij en leg ze bovenop de hangop
4. Knip een klein puntje van het zakje mandarijngel en spuit een toefje bovenop de bessen
5. Pak het bakje met de crumble van hazelnoot en strooi en dit bovenop het geheel

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 geadviseerd en geleverd door de "affineurs" of op z'n Hollands "kaasmeesters" van **Bourgondisch Lifestyle**.
De volgende kaasvolgorde mag aangehouden worden:
 1. Picobello: *geitenkaas*
 2. Dronken Zwaluw: *rauwmelkse witschimmelkaas*
 3. Old Alkmaarder Superior: *oude harde kaas*
 4. Cacow: *roodschimmelkaas*
 5. Saanenblauw: *blauwschimmelkaas*

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. 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.

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. 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 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.



 *Le Papillon*

BOEUF BOURGIGNON

- ovenschotel -

- ca. 30 min van te voren uit de koeling
- oven op 190 °C voorverwarmen
- ca. 30 minuten in oven
- check temperatuur; langer in oven?

vóór serveren
meegeleverde smaakmakers aanbrenge

BON APPETIT !

KOM & GENIET



 *Le Papillon*

RATATOUILLE & GNOCCHI

- 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 temperatuur; langer in oven?

vóór serveren:
meegeleverde smaakmakers aanbrenge

BON APPETIT !

KOM & GENIET

