

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 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?!

Zoete aardappelsoep :

- 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 aankoeken 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 kerst achtergrondmuziek, nóg meer bij u thuis kunnen we bijna niet zijn!

scan onderstaande streepjescode in Spotify



scan deze QR-code met mobiel



of zoek onze afspeellijst "Le Papillon Music" op Spotify of Sonos, of bezoek website muziek.restaurantlepapillon.nl

3-GANGENMENU: VOORGERECHTEN

CEVICHE VAN ZEEBAARS

In citrus gemarineerde zeebaars | sesam | bloedsinaasappel



handelingstijd
ca. 10 min

Tip: Gebruik een diep bord

1. Pak de gesneden zeebaars en leg deze voor 6 minuten in de meegeleverde ceviche marinade. Het is belangrijk om de tijd in de gaten te houden anders trekken de zuren van de marinade te ver door in de zeebaars
 2. Zeef de blokjes zeebaars en vang het vocht op in een bakje
 3. Meng het opgevangen vocht met de ponzu vinaigrette
 4. Knip een puntje van het spuitzakje met perzikmarmelade en spuit een dot in het midden van het bord
 5. Leg de vis , in een bolletje, in het midden van het bord en verspreid de gemengde vinaigrette over de vis, laat een beetje vinaigrette over voor de salade
 6. Naar smaak een beetje zout toevoegen
 7. Strooi de sesamzaadjes eroverheen
 8. Maak de salade aan met de vinaigrette, maak een luchtig bolletje van de salade en leg het bovenop de zeebaars
 9. Als laatste de bloedsinaasappel verdelen over de salade
-

RILLETTE VAN HAAS

perzikcompote | sesam | Oosterse vinaigrette | salade | bloedsinaasappel



handelingstijd
ca. 20 min

Let op: rillette van haas heeft 20 minuten rusttijd nodig om op temperatuur te komen

Tip: gebruik een diep bord

1. Roer de vinaigrette goed door en schenk een gedeelte in het midden van het bord (bij voorkeur een diep bord). Bewaar een beetje vinaigrette voor het aanmaken van de salade
 2. Leg de rillette , die inmiddels op temperatuur is gekomen, bovenop de vinaigrette in het diepe bord
 3. Bedek de plak rillette met de sesamzaadjes
 4. Knip een puntje van het spuitzakje perzikmarmelade en bedek de rillette met een laagje perzikmarmelade
 5. Maak de salade aan met de vinaigrette, maak een luchtig bolletje van de salade en leg het bovenop de rillette
 6. Als laatste de bloedsinaasappel verdelen over de salade
-

WARME GEITENKAAS

- vegetarisch -

dukkah-crumble | bloedsinaasappel | sesam-ponzu vinaigrette | perzikmarmelade



handelingstijd
ca. 25 min

Tip: gebruik een diep bord

1. Haal de geitenkaas 20 minuten van te voren uit de koelkast om op temperatuur te komen
 2. Leg de geitenkaas, voor 3 minuten op 180 graden, in de oven
 3. Roer de vinaigrette goed door en leg het vervolgens in het midden van het bord, bewaar een beetje vinaigrette voor de salade
 4. Schenk een beetje vinaigrette bovenop de salade en meng het geheel
 5. Leg de lauw warme geitenkaas bovenop de vinaigrette, nu is een beetje snelheid geboden om het gerechtje ook daadwerkelijk lauwwarm te kunnen eten 😊
 6. Knip een puntje van het spuitzakje perzikmarmelade en verdeel het over de geitenkaas
 7. Leg de dukkah-crumble bovenop de marmelade van perzik
 8. Maak een luchtig bolletje van de salade en leg het bovenop de geitenkaas
 9. Als laatste de bloedsinaasappel verdelen over de salade
-



3-GANGENMENU: HOOFDGERECHTEN

ROULEAU VAN GILDEHOEN

Gildehoender dij & duxelles gerold in ham | citrus gel | beurre blanc | wortel-citrus crème | amandelcrunch



handelingstijd
25 min

Tip: Maak de borden voor het opmaken van de hoofdgerechten warm in de oven, heel even uiteraard, niet te heet 😊

1. Laat de rouleau van Gildehoen 20 minuten van te voren op temperatuur komen (bijvoorbeeld wanneer voorgerechten genuttigd worden)
2. Leg de rouleau , op het meegeleverde bakpapiertje, voor 5 minuten op 170 graden in de oven
3. Plaats de volgende 2 zakjes in de pan met heet water, ongeveer 3 minuten
[vuur mag uit of op laagste stand, water hoeft niet meer te koken]
 - Wortel-citrus crème
 - Beurre blanc
4. Pak de verwarmde wortel- citrus crème erbij een maak een mooi rondje in het midden van het (verwarmde) bord
5. Haal de rouleau uit de oven en leg het bovenop de wortel-citrus crème
6. Pak de beurre blanc erbij schud het zakje zodat het weer 1 geheel is, knip een puntje van het zakje en schenk het rondom de crème en rouleau
7. Knip een puntje van het spuitzakje van de citrus-gel en verdeel dotjes over de rouleau van Gildehoen
8. Pak de crumble van amandelen erbij en verdeel het over de rouleau van Gildehoen

ROULEAU VAN ZEEWOLF

Zeewolf ingerold in spitskool | amandel | beurre blanc | wortel-citruscrème | citrusgel



handelingstijd
ca. 20 min

Tip: Maak de borden voor het opmaken van de hoofdgerechten warm in de oven, heel even uiteraard, niet te heet 😊

1. Laat de rouleau van zeewolf 20 minuten buiten de koelkast op temperatuur komen (bijvoorbeeld wanneer voorgerechten genuttigd worden)
2. Leg de rouleau van zeewolf, op het meegeleverde bakpapiertje, in de oven, 5 minuten op 170 graden
3. Plaat de volgende zakjes in de pan met heet water, ongeveer 3 minuten
[vuur mag uit of op laagste stand, water hoeft niet meer te koken]
 - Wortel-citrus creme
 - Beurre blanc
4. Pak de verwarmde wortel- citrus crème erbij een maak een mooi rondje in het midden van het (verwarmde) bord
5. Haal de rouleau van zeewolf uit de oven en leg het bovenop de wortel-citrus crème
6. Pak de beurre blanc erbij schud het zakje zodat het weer 1 geheel is, knip een puntje van het zakje en schenk het rondom de crème en rouleau
7. Knip een puntje van het spuitzakje citrusgel en verdeel dotjes over de rouleau van zeewolf
8. Pak de crumble van amandelen erbij en verdeel het over de rouleau van zeewolf

ORIENTAALDE CITRUS-QUICHE

amandelcrumble | emulsie bladselderij | wortel-citruscrème | beurre blanc | citrus gel



handelingstijd
25 min

Tip: Maak de borden voor het opmaken van de hoofdgerechten warm in de oven, heel even uiteraard, niet te heet 😊

1. Leg de quiche op het meegeleverde bakpapier in de oven, 15 minuten op
2. Plaats de volgende 2 zakje in de pan met heet water, ongeveer 3 minuten
[vuur mag uit of laagste stand, water hoeft niet meer te koken]
 - Wortel-citrus crème
 - Beurre blanc
3. Haal de quiche uit de oven en leg het midden op het (verwarmde) bord
4. Pak de verwarmde wortel-citrus crème erbij en leg een dot creme naast de quiche, eventueel een lepel doorheen halen voor een mooie Picasso achtige veeg 😊
5. Knip een klein puntje van de spuitzak bladselderij emulsie en citrusgel en spuit mooie dotjes bovenop de quiche
6. Pak de crumble van amandelen erbij en verdeel het over de quiche



Bistro Restaurant restaurantlepapillon.nl

3-GANGENMENU: NAGERECHTEN

“APPELMOUSSE”

appelbavarois | amaretto-appelmarmelade | rozengel | appel-winegummetjes | amandel-kaneelcrumble



handelingstijd
ca. 5-10 min

1. Zet het bakje met de appelbavarois op een mooi bord
 2. Leg de amandel-kaneel crumble aan de linkerkant van de bavarois
 3. Aan de rechter kant van de bavarois komt de amaretto-appel marmelade, zodat het samen met de crumble een cirkel rondom de bavarois vormt
 4. Knip een klein puntje van het spuitzakje rozengel, maak kleine dotjes rondom de bavarois
 5. Verdeel de blokjes appel winegummetjes over het gerecht
-

WITTE CHOCOLADE PANNA COTTA

yoghurtcrisp | rozengel | appel-winegummetjes | choco-rasp | amandel-kardemom crumble



handelingstijd
5-10 min

1. Zet het bakje met de panna cotta op een mooi bord
 2. Knip een klein puntje van het spuitzakje rozengel, verdeel de gel over de panna cotta, hoeft niet netjes 😊, er komen andere componenten overheen
 3. Pak de chocorasp en crumble van amandel en kardemom en verdeel het over de panna cotta
 4. Vervolgens de yoghurtcrisp eroverheen strooien
 5. Als laatste het dessert afmaken met de appel winegummetjes
-

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***Uitgebreide toelichting van deze kazen vindt u 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 "Maitre Fromagers" binnen de eeuwenoude Franse ambachtsgilde "Gilde Internationale des Fromagers", wat maakt dat door hen verzorgde kazen topkwaliteit garandeert.
www.bourgondischlifestyle.nl

1. PICOBELLO

De Picobello is een kaasje gemaakt van on gepasteuriseerde 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 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 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 pekel 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-PERSOONS OVENMAALTIJDEN

U heeft eenmalig aanvullend €7,50 betaald voor de ovenschaal. Modern "statiegeld".

Statiegeld terug?

Lever de ovenschalen binnen 2 weken schadevrij in en u krijgt uw statiegeld terug.
Lever de ovenschaal in bij een volgende take-away bestelling, dan kan het statiegeld verrekend worden.

Of houdt de ovenschaal voor uzelf.

Heeft u een leuke schaal, besteden wij uw statiegeld voor nuttige doeleinden.

Een koopje voor €7,50 😊



Le Papillon
GILDEHOEN
- ovenschotel -

- ca. 30 min van te voren uit de koeling
- dek bovenzijde af met aluminiumfolie
- ca. 40 minuten op 150 °C in voorverwarmde oven
- check temperatuur; langer in oven?
 - vóór serveren meegeleverde smaakmakers aanbrengen

BON APPETIT !

KOM & GENIET
Le Papillon
GASTVRIJHEID | AANDACHT
AMBACHT | KWALITEIT | PASSIE
restaurantlepapillon.nl



Le Papillon
**ORIENTAALSE
CITRUS-QUICHE**
- ovenschotel -

- ca. 30 min van te voren uit de koeling
 - ca. 20 minuten op 160 °C in voorverwarmde oven
- check temperatuur; langer in oven?

vóór serveren:
meegeleverde smaakmakers aanbrengen

BON APPETIT !

KOM & GENIET
Le Papillon
GASTVRIJHEID | AANDACHT
AMBACHT | KWALITEIT | PASSIE
restaurantlepapillon.nl