

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 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
- **Tip:** Maak vlak vóór het opmaken van een warm gerecht de borden warm in oven, magnetron of met heet water. "Heet genoeg" om ook de tijd gedurende het opmaken van de borden warm te blijven.

- Restaurantmuziek van Le Papillon aanzetten via Spotify of Sonos 😊
[check eventueel website: muziek.restaurantlepapillon.nl]
- Misschien wat extra kaarsjes aan voor de romantiek 😊

- 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?!

Geniet van onze gerechten!

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

Bon Appetit!

Smakelijke groet,

- Equipe Le Papillon -

*Frank & Liesbeth Toes,
Bedieningsbrigade,*

&

Keukenbrigade:

Chefkok Daniel Kuiper

Souschef Sebastiaan

Leerlingkok Ferdinand

Keukenhulpen & afwassers



maak uw thuisdiner compleet met onze achtergrondmuziek uit het restaurant, 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

INDIEN BESTELD:
AARDAPPELGARNITUUR: HUISGEMAAKTE AARDAPPELRÖSTI



handelingstijd
ca.10 min

Oven: ca. 6 minuten in de oven op 180 °C

INDIEN BESTELD:
GROENTEGARNITUUR: GESTOOFDE PREI



handelingstijd
10-15 min

Pan heet water: Plaats de gesloten zak met prei 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

INDIEN BESTELD:
TARWE AFBAKBROODJE: PETITE BAGUETTE

met roomboter



handelingstijd
ca.6 min

1. Bak het broodje in de oven af in ca. 6 minuten af op 180 °C

INDIEN BESTELD:
SOEP: GROENTENVELOUTÉ

gebonden crème-soep van wortel, ui, prei en selderij | pompoenpit | bosui | crème fraîche



handelingstijd
ca.10 min

1. Doe de soep in een steelpannetje en breng het al roerend kort aan de kook.
2. Schenk de soep in de soepborden/kommen
3. Voeg de pompoenpitjes en gesneden bosui toe aan de soep

2-PERSOONS OVENMAALTIJDEN

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

Le Papillon
HAZENPEPER
- ovenschotel -

- ca. 30 min van te voren uit de koeling
- dek bovenzijde af met aluminiumfolie
- ca. 30 minuten op 180 °C in voorverwarnde oven
- check temperatuur; langer in oven?
- vóór serveren meegeleverde smaakmakers aanbrenge

BON APPETIT !

KOM & GENIET

Le Papillon
GASTVRIJHEID | AANZICHT
AANZICHT | KWALITEIT | PASSIE
restaurantlepapillon.nl

Statiegeld terug?
Lever de ovenschaal in bij een volgende take-away bestelling, dan kan het statiegeld verrekend worden.

Lever de ovenschalen binnen 2 weken schadevrij in en u krijgt uw statiegeld terug.

Of houdt de ovenschaal voor uzelf.
Heeft u een leuke schaal,
besteden wij uw statiegeld voor nuttige doeleinden.

Een handige ovenschaal voor €7,50

Da's een koopje 😊

Le Papillon
Bistro Restaurant restaurantlepapillon.nl

Le Papillon
GROENTE GRATIN
- ovenschotel -

- ca. 30 min van te voren uit de koeling
- ca. 25 minuten op 170 °C in voorverwarnde oven
- check temperatuur; langer in oven?

vóór serveren:
meegeleverde smaakmakers aanbrenge

BON APPETIT !

KOM & GENIET

Le Papillon
GASTVRIJHEID | AANZICHT
AANZICHT | KWALITEIT | PASSIE
restaurantlepapillon.nl

3-GANGENMENU: VOORGERECHTEN

GEROOKTE EENDENBORST

zoet zure rode kool | sesam emulsie | gel van mandarijn en koriander | gebakken sesam



handelingstijd
ca. 5 min

1. Plaats de zoet zure rode kool in het midden van het bord
 2. De eendenborstfilet is koud gerookt en rosé gebraden. Leg de eendenborst dakpansgewijs op de zoet zure rode kool
 3. Knip van de spuitzakjes sesamemulsie en mandarijngel een klein puntje
 4. Spuit van de sesamemulsie en mandarijngel kleine dotjes bovenop de eendenborst
 5. Als laatste de sesamzaadjes over het gerecht verdelen
-

HUISGEROOKTE ZALM

piccalilly van gele en rode wortel | piccalilly emulsie | gebakken mosterd | bosui | furikake



handelingstijd
ca. 5 min

1. Leg in het midden van het bord de piccalilly van gele en rode wortel
 2. Verdeel de plakjes huisgerookte zalm over de piccalilly.
Dit kan bijvoorbeeld door de plakjes dakpansgewijs neer te leggen, of door rolletjes van de plakjes te maken.
 3. Pak de spuitzakjes met gebakken mosterd en piccalilly-emulsie en knip er bij beiden een klein puntje van af
 4. Verdeel van beiden in kleine dotjes over de zalm door kleine toefjes uit de zakjes te knippen
 5. Verdeel de bosuitjes over de zalm
 6. Pak tussen duim en wijsvinger furikake uit het bakje en verdeel dit op de zalm
furikake heeft een zeer nadrukkelijke smaak die het gerecht kan gaan overheersen. Doseer furikake zodoende voorzichtig
-

GEVULDE AUBERGINE

- vegetarisch -

vulling met kimchi | bosui | gel van mandarijn en koriander | sesam emulsie | gebakken sesam



handelingstijd
ca. 15 min

Tip: dit is een warm voorgerecht, verwarm het bord voor in magnetron, heet water of tegelijk met de laatste 2 minuten van de aubergine

1. Leg de gevulde aubergine in de oven, 8 minuten op 180 graden
2. Is de aubergine op temperatuur? Leg het in het midden van het bord
3. Pak de 2 spuitzakjes met mandarijngel en sesamemulsie en knip een klein puntje van deze zakjes af
4. Verdeel van zowel de sesamemulsie als mandarijngel over de gevulde aubergine door kleine dotjes uit de spuitzakjes te knippen
5. Pak de bosuitjes erbij en verdeel het over de aubergine
6. Als laatste de gebakken sesam over het gerecht verdelen

3-GANGENMENU: HOOFDGERECHTEN

“HAZENPEPER”

vlees van gekonfijte hazenbout gestoofd in rode wijnsaus
gestoofde rode kool | aardappelmousseline | citrus-gel



handelingstijd
ca. 15 min

1. Laat alle producten 20 minuten van te voren op temperatuur komen (bijvoorbeeld wanneer voorgerechten genuttigd worden)
2. Plaats het zakje met stoof van hazenpeper in de pan met heet water, ongeveer 10 minuten
3. Plaats de volgende 2 zakjes in de pan met heet water, ongeveer 5 minuten.
 - aardappelmousseline
 - gestoofde rode kool*vuur mag uit of op laagste stand, water hoeft niet meer te koken*
De zakjes langer in het water opwarmen maakt niet uit: in de verpakking kan het niet “kapot” garen
4. Pak de verwarmde aardappelmousseline erbij een maak een mooi rondje in het midden van het (verwarmde) bord
5. Haal de stoof van rode kool uit het zakje en denk de aardappelmousseline hiermee
6. De zak met stoof van hazenpeper mag uit het water. Knip deze open en plaats de inhoud bovenop de rodekool
7. Knip een klein puntje van de citrus-gel en spuit enkele dotjes op en rondom het geheel

ROULEAU VAN KABELJAUW

glazig gegaarde rouleau van kabeljauw | gestoofde rode kool | aardappelmousseline | rode wijn-jus | citrus-gel



handelingstijd
ca. 15 min

1. Laat de kabeljauw 20 minuten buiten de koelkast op temperatuur komen (bijvoorbeeld wanneer voorgerechten genuttigd worden)
2. Verwarm de kabeljauw, op het meegeleverde bakpapiertje, in de oven, 7 minuten op 180 graden
3. Plaats de volgende 3 zakjes in de pan met heet water, ongeveer 5 minuten.
 - aardappelmousseline
 - gestoofde rode kool
 - rode wijn-jus*vuur mag uit of op laagste stand, water hoeft niet meer te koken*
De zakjes langer in het water opwarmen maakt niet uit: in de verpakking kan het niet “kapot” garen
4. Pak de verwarmde aardappelmousseline erbij een maak een mooi rondje in het midden van het (verwarmde) bord
5. Haal de stoof van rode kool uit het zakje en denk de aardappelmousseline hiermee
6. Leg de kabeljauw op de mousseline en stoof van rode kool
7. Pak het zakje met rode wijn-jus en verdeel het over de kabeljauw en een beetje eromheen
8. Knip een klein puntje van de citrus-gel en spuit enkele dotjes op en rondom de kabeljauw

GROENTEGRATIN

- vegetarisch -

groententaartje van aardappel & courgette, gebonden met bechamèl en gratineerd met oude kaas
zoetzure biet en koolrabi | crumble van amandel | oude kaas | roze peper



handelingstijd
25 min

1. Laat de groentegratin 20 minuten buiten de koelkast op temperatuur komen
2. Leg de groentegratin op het meegeleverde bakpapier in de oven, 8 minuten op 180 graden
3. Check de kern van de groentegratin op temperatuur? Leg het midden op het (verwarmde) bord
4. Bedek de gratin met de onverwarmde plakjes zoetzure biet en zoetzure koolrabi.
5. Pak de crumble van amandel en verdeel het over het gerecht
6. Als laatste, naar eigen smaak, de roze peper over de gratin verdelen



3-GANGENMENU: NAGERECHTEN

CHEESY LOVECAKE

lemoncheesecake | topping van aalbes-gelei | bodem van salie-deeg | citrus-boter crème



handelingstijd
ca. 5-10 min

1. Haal de lemoncheesecake , voorzichtig, uit de verpakking.
 2. Leg de toefjes boter crème bovenop de cheesecake
-

SPICE UP YOUR LOVE

chocolade whisky-cake | ganache van ruby chocolade | kersengel met rode peper | whisky merengue



handelingstijd
5-10 min

1. Leg de chocolade whisky cake op het midden van het bord
 2. Knip een klein puntje van het spuitzakje kersengel en spuit kleine dotjes op de cake
 3. Verdeel de stokjes van whisky merengue speels over de chocoladecake
-

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. Grutte Wite: *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 "Maître Fromagers" binnen de eeuwenoude Franse ambachtsgilde "Gilde Internationale des Fromagers", wat maakt dat door hen verzorgde kazen topkwaliteit garandeert.
www.bourgondischlifestyle.nl

1. GRUTTE WITE

Hollands geitenkaas komt uit het Friese Jubbega van boerin Doetie Trinks. De kaas wordt gemaakt van rauwe geitenmelk en de geiten worden 2 keer per dag gemolken. De kudde bestaat uit 30 Toggenburger geiten met hun oorsprong uit Zwitserland. Ze kunnen zelf bepalen of ze naar buiten gaan, daardoor lopen ze bijna de gehele dag buiten te grazen. De kazen worden niet gecoat maar ze laat de kazen op natuurlijke wijze drogen, waardoor er een mooie natuurkorst ontstaat.

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.