

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:

- Laat voor- en hoofdgerechten ca. 20 minuten van te voren buiten de koelkast op temperatuur komen
- Verwarm uw oven voor op 160°C voor de vis en vegetarische hoofdgerechten
- Zet een pan water aan de kook (minstens 2½ liter) & zet het vuur uit/laag zodat het niet constant kookt. Enkele onderdelen van het menu worden in gesloten verpakking in dit hete water gelegd en verwarmd. We geven een richttijd aan hoe lang dit verwarmd dient te worden, maar wanneer u het product enkele minuten te lang in de pan met heet water laat, zal er niks mis gaan. Het gerecht zal niet vergaan 😊 met deze verwarmingsmethode (genaamd "au bain-marie") maken we het u extra makkelijk!
- **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 aansteken 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!

Smakelijke groet,

& Bon Appetit !

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. 10 minuten in de oven op 160 °C

Pan: verwarm beide kanten op middelmatig vuur in een (met boter of olie licht ingevette) bak- of braadpan

INDIEN BESTELD: GROENTEGARNITUUR OOSTERSE PAKSOI



handelingstijd
ca. 10 min

Pan heet water:

1. Plaats de gesloten zak met paksOI ca 5 minuten in heet water (laag vuur, water net van de kook af).
2. Knip het zakje open, haal de paksOI eruit en drapeer overgebleven sap/saus over de paksOI

INDIEN BESTELD: TARWE AFBAKBROODJE PETITE BAGUETTE

met roomboter



handelingstijd
ca.10 min

1. Bak het broodje in de oven af in ca. 8-10 minuten af op 160 °C

INDIEN BESTELD: SOEP CRÈMESOEP VAN BATAAT

crème-soep van zoete aardappel | pompoenpitjes | verse groene kruiden | crème fraiche



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. Leg een kloddertje crème fraiche "op" de soep
4. Voeg de pompoenpitjes en verse groene kruiden toe aan de soep

2-PERSOONS OVENSCHOTELS

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

Statiegeld terug?

Lever de ovenschaal binnen 2 weken schadevrij in bij een volgende take-away bestelling, dan verreken we het statiegeld met de nieuwe bestelling!

Of lever de ovenschaal binnen 2 weken schadevrij in en u krijgt uw statiegeld van ons 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

pagina 2 van 6




OSSOBUCO
- ovenschotel -

- ca. 30 min van te voren uit de koeling
- dek bovenzijde af met aluminiumfolie
- ca. 45 min op 170 °C in voorverwarmde oven
- check temperatuur; langer in oven?
- vóór serveren meegeleverde smaakmakers aanbrenge

BON APPETIT !



KOM & GENIET

GASTVRIJHEID | AANDACHT
AMBACHT | KWALITEIT | PASSIE
restaurantlepapillon.nl




PESTO & PORTOBELLO
- ovenschotel -

- ca. 30 min van te voren uit de koeling
- dek bovenzijde af met aluminiumfolie
- ca. 45 min op 170 °C in voorverwarmde oven
- check temperatuur; langer in oven?

vóór serveren:
meegeleverde smaakmakers aanbrenge

BON APPETIT !



KOM & GENIET

GASTVRIJHEID | AANDACHT
AMBACHT | KWALITEIT | PASSIE
restaurantlepapillon.nl

3-GANGENMENU: VOORGERECHTEN

PROCUREUR VAN VARKEN

koud voorgerecht

zacht-gegaarde varkensnek | gebakken mosterd | vijgencompôte | bieslook-emulsie



handelingstijd
ca. 5 min

1. Plaats met een eetlepel een schepje vijgencompote in het midden van het bord, duw bolle kant van de lepel er op en smeer het uit tot een rondje zodat de procureur er precies overheen past.
2. Haal de varkensnek uit de verpakking en verdeel de procureur over de vijgencompote
3. Knip een puntje van de twee zakjes met bieslook-emulsie en gebakken mosterd
4. Verdeel enkele toefjes van beiden over en rondom de procureur door kleine dotjes uit deze zakjes te knippen
5. Pak furikake uit het bakje tussen duim en wijsvinger en verdeel dit over het geheel.

Let op:

- *Furikake is een gefermenteerde en tevens gedroogde mix van vis, zeewier en zaden zoals sesam. Het heeft een zeer nadrukkelijke eigen smaak die het gerecht kan gaan overheersen. Doseer furikake zodoende voorzichtig*
 - *Dit is een koud (kamertemperatuur) gerecht*
-

SASHIMI VAN HUISGEROOKTE SNOEKBAARS

sashimi van koudgerookte snoekbaars | gel van aalbes | wakamé | furikake



handelingstijd
ca. 5 min

Sashimi is een gerecht met verse -rauwe- vis en/of shaaldieren uit de Japanse keuken. Een Oosterse basis, nu met de twist van "koud roken". Rookmaak en toch een rauwe structuur!

1. Plaats de wakamé (Japanse zeewier) in het midden van het bord en verdeel dit zodanig dat de snoekbaars er straks op past.
2. Positioneer de sashimi van koudgerookte snoekbaars op eigen wijze bovenop de wakamé
3. Knip een klein puntje van het zakje met aalbes-gel en knijp enkele dotjes/toefjes op en rondom de sashimi
4. Pak furikake uit het bakje tussen duim en wijsvinger en verdeel dit over het geheel.

Let op: Furikake is een gefermenteerde en tevens gedroogde mix van vis, zeewier en zaden zoals sesam.

Het heeft een zeer nadrukkelijke eigen smaak die het gerecht kan gaan overheersen. Doseer furikake zodoende voorzichtig

FLAMED LITTLE GEM

- vegetarisch -

geflambeerde mini romeinse slakrop | gebakken mosterd | bieslook-emulsie | gel van aalbes | zoetzure rodekool



handelingstijd
ca. 5 min

1. Breng de zoetzure rodekool aan op het midden van het bord. Maak er geen "berg" van.
2. Leg de -door ons- geflambeerde little gem op de zoet zure rode kool
3. Knip een klein puntje van het zakje met aalbes-gel en knijp/ spuit zigzagsgewijs een lijn over de little gem
4. Knip een klein puntje van de twee zakjes met bieslook-emulsie en gebakken mosterd en knijp uit beiden enkele dotjes/toefjes op of vlak naast de little gem
5. Pak furikake uit het bakje tussen duim en wijsvinger en verdeel dit over het geheel

Let op: Furikake is een gefermenteerde en tevens gedroogde mix van vis, zeewier en zaden zoals sesam.

Het heeft een zeer nadrukkelijke eigen smaak die het gerecht kan gaan overheersen. Doseer furikake zodoende voorzichtig

3-GANGENMENU: HOOFDGERECHTEN

“OSSOBUCO”

in witte wijn gegaarde stoofvlees van kalfsschenkel
gnocchi | gemarineerde cherrytomaat | bladselderij



handelingstijd
ca. 15 min

Goed te weten: de kalfsschenkel is na het garen door ons ontbeend: de smaak is benut in de bereiding en het bot is uit het gerecht verwijderd. Zodoende hoeft u zich geen zorgen te maken om “bot te vangen”.

1. Plaats de (gesloten) verpakking met hierin ossobuco in de pan met heet water en verwarm deze minstens ca. 7 min. Vuur mag op laagste stand, water hoeft niet meer te koken.
2. Voeg halverwege (na 2½ minuten) vervolgens het zakje met gnocchi in het pannetje water
3. Haal als eerste de gnocchi uit het water, knip deze open leg de gnocchi in het midden van het bord
4. Haal de ossobuco uit het water, knip de verpakking open en verdeel dit over de gnocchi heen
5. Verdeel de cherrytomaatjes over het gerecht
6. Verdeel de gesneden bladselderij over het gerecht

ROODBAARS “EN PAPILLOT”

klassieke visbereiding waarbij vis gestoomd wordt in de oven door het in te pakken
gestoomd in uw oven | gepofte wilde rijst | pompoencrème | bladselderij | antiboise



handelingstijd
ca. 15 min

Check: oven voorverwarmd op 160 graden Vis lang genoeg uit de koelkast en op kamertemperatuur?

1. Leg het zakje met pompoencrème in de pan met heet water. Vuur op laagste stand, water hoeft niet meer te koken.
2. Voeg eerst de helft van ant-boise (incl. sap/vocht) toe aan de meegeleverde oven-zak en leg de roodbaars hier op (vis-huid omhoog). Deze ovenzak is dun en doorzichtig en is bestendig tegen hogere temperaturen. Deze is afsluitbaar middels z'n “plakstrip”.
3. Leg de afgesloten ovenzak met vis & antiboise 8 minuten in de oven
4. Haal de pompoencrème uit het water (in de laatste 2 minuten dat de roodbaars gaart), Knijp de pompoencrème vóór het openknippen wat door elkaar, knip vervolgens 1 hoek eraf en knijp de pompoencrème op het midden van het bord. Verdeel dit eventueel met de bolle kant van een lepel.
5. Haal de ovenzak uit de oven en plaats de inhoud voorzichtig vanuit de ovenzak bovenop de pompoencrème
6. Voeg de overige (koude) hoeveelheid van de antiboise over en rondom de vis
7. Maak het geheel af door de bladselderij en de gepofte wilde rijst te verdelen over het gerecht

Goed te weten:

- Na het garen in de oven “en papillot” kan de vis-huid loskomen en krijgt het een wat stugge structuur. Wellicht zal deze structuur “niet ieders’ smaak” zijn, maar het is wel zo deftig om de filet tot haar laatste moment met enig fatsoen te behandelen en haar “niet-naakt” op te dienen 😊 Kortom: Plaats de losgekomen huid netjes terug over de filet.
- Antiboise is een klassieke Franse “saus” met olie & grofgesneden ingrediënten zoals tomaat, ui, vaak knoflook en groene kruiden. Overwegend onverwarmd geserveerd. Onze twist met o.a. olie, tomaat, sjalot, zeekraal, bieslook, tijm en citrus

PESTO & PORTOBELLO

- vegetarisch -

met romige kaas gevulde portobello | pesto | pasta | verse groene kruiden



handelingstijd
25 min

Check: oven voorverwarmd op 160 graden Portobello (paddenstoel) lang genoeg uit de koelkast en op kamertemperatuur?

1. Haal de portobello (met romige kaasvulling) uit zijn verpakking en plaats deze voor 8 minuten in de voorverwarmde oven
2. In de laatste 5 minuten dat de portobello in de oven zit: zet het vuur onder de pan water laag (water net van de kook af). Doe de gevacumeerde verpakking met pasta-pesto in de pan met heet water voor 3 (max 5) minuten.
3. Knip het zakje met pasta-pesto open en plaats dit in het midden van het bord
4. Haal de portobello uit de oven en plaats deze in het midden van de pasta pesto
5. Verdeel de verse kruidenmelange van basilicum, bieslook & bladpeterselie over het geheel

3-GANGENMENU: NAGERECHTEN

WITTE CHOCOLADEMOUSSE

witte chocolademousse | gel van kersen | basilicum-gel | kruimels van yoghurt



handelingstijd
ca. 5 min

1. Haal het bakje met chocolademousse uit de verpakking en plaats deze op het bord
 2. Knip een puntje van de twee puntzakjes kersengel en basilicum-gel
 3. Spuit/knijp enkele strepen kersengel over de chocolademousse
 4. Knijp enkele dotjes met basilicum-gel verdeeld over de mousse
 5. Verdeel de gevriesdroogde yoghurtkruimels over het gerecht
-

MANGO PANNA COTTA

mango-roompudding | basilicum-gel | kruimels van yoghurt



handelingstijd
5-10 min

1. Haal de mango panna cotta uit de verpakking en plaats deze op het bord
 2. Knip een puntje van het puntzakje met basilicum-gel
 3. Knijp enkele dotjes basilicum-gel op de panna cotta
 4. Verdeel de gevriesdroogde yoghurtkruimels over het gerecht
-

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.