

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 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 AARDAPPELROZETTEN



handelingstijd
ca.10 min

Oven: ca. 10 minuten in de oven op 160 °C

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 GROENTEVELOUTE

crème-soep van wortel, prei, ui & selderij | dille | zeekraal | wortel



handelingstijd
ca.10 min

1. Doe de soep in een steelpannetje en breng het al roerend kort aan de kook.
2. Voeg dille, zeekraal en wortel toe bovenop de soep
3. Schenk de soep in de soepborden/kommen, bovenop de dille, zeekraal & wortel

2-PERSOONS OVENSCHOTELS

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

Le Papillon

CONFIT DE CANARD

- ovenschotel -

- ca. 45 min van te voren uit de koeling
- verwarm oven voor op 170 °C
- plaats ovenschotel ca. 45 min in de oven
- check daarna temperatuur; langer in oven?
- vóór serveren meegeleverde smaakmakers aanbrengen

BON APPETIT !



restaurantlepapillon.nl

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

Le Papillon

BOURGONDISCHE BURRATA & EI

- ovenschotel -

- ca. 30 min van te voren uit de koeling
- 45 min op 170 °C in (hetelucht)oven
- check daarna temperatuur; langer in oven?

vóór serveren:
meegeleverde smaakmakers aanbrengen

BON APPETIT !



restaurantlepapillon.nl

3-GANGENMENU: VOORGERECHTEN

LENTE-PASTRAMI

koud voorgerecht

in kruiden en specerijen gemarineerde varkenspastrami
gebakken mosterdcrème | vijgencompôte | bieslook-emulsie | aalbes-gel



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 pastrami er straks precies overheen past.
2. Haal de pastrami uit de verpakking en verdeel deze over de vijgencompote
3. Knip een puntje van de drie zakjes met bieslook-emulsie, aalbes-gel en gebakken mosterd
4. Verdeel enkele toefjes van alle drie over en rondom de pastrami 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*
-

HUISGEROOKTE ZALM

koudgerookte zalm | gel van aalbes | atjar | teriyaki | rijstkrokant | bieslook-emulsie



handelingstijd
ca. 5 min

1. Plaats de atjar (zoetzure garnituur) in het midden van het bord en verdeel dit zodanig dat de gerookte zalm er straks op past.
 2. Positioneer de plakjes gerookte zalm (gemarineerd in teriyaki) dakpansgewijs over de atjar
 3. Knip een klein puntje van de zakjes met aalbes-gel en bieslook-emulsie en knip enkele dotjes/toefjes op en rondom de zalm
 4. Breng de rijstkrokantjes aan op het gerecht. Steek deze bijvoorbeeld rechtop "in" een toefje gel of emulsie.
-

KOMKOMMER & VENKEL

- vegetarisch -

zoetzure komkommer rolletjes | koude bouillon van bleekselderij
gel van aalbes | rijstkrokant | bieslook-emulsie | gemarineerde venkel



handelingstijd
ca. 5 min

Tip: gebruik een wat dieper bord in verband met de sap/bouillon van bleekselderij

1. Plaats de met venkel gevulde komkommer-rolletjes centraal in het bord. Enkele plat, enkele rechtop.
2. Knip een klein puntje van het zakje met aalbes-gel en knip **op** elk komkommerrolletje een toefje aalbes-gel
3. Knip een klein puntje van het zakje met bieslook-emulsie en knip een toef **naast** elk komkommer-rolletje
4. Drapeer voorzichtig een klein bodem-bedekkend laagje sap van de bleekselderij-bouillon in het bord. De bieslook-emulsie moet boven de bleekselderij-bouillon zichtbaar blijven
5. Verdeel de rijstkrokantjes op de komkommerrolletjes

3-GANGENMENU: HOOFDGERECHTEN

CONFIT DE CANARD

Franse klassieker: in eigen vet gegaarde (gekonfijte) eendenbout
gegrilde groenten | met limoenblad versgetrokken jus | pastinaakcrème



handelingstijd
ca. 15-20 min

1. Plaats de eendenbout en gegrilde groenten samen ca 12 minuten op 180 °C in de voorverwarmde oven
2. Doe de twee zakjes met jus en pastinaakcrème ca. 5 minuten in het pannetje heet water (net van de kook af)
3. Haal de pastinaakcrème uit het water, meng al knijpend de pastinaak door het zakje (met hulp van theedoek ivm hitte), knip deze open en plaats de pastinaakcrème in het midden van het bord.
Smeer het met de bolle kant van een lepel uit tot een rondje.
4. Haal de groentes en eendenbout uit de oven
5. Plaats de groentes in de rand van de pastinaakcrème-cirkel
6. Plaats de eendenbout in het midden van dit "rondje" van pastinaak en groenten
7. Pak de zak jus er bij, schud/beweeg de inhoud lichtjes door elkaar, en breng de jus op het bord rondom de eendenbout
Let op: schenk je jus vanuit de zak? Schenk voorzichtig. Zonde als het een soepie wordt!
±3 eetlepels is zat. Meer jus kan altijd nog 😊

FILET VAN ROGVLEUGEL

hazelnoot | antiboise | gerookte wakamé | citrus-gel | pastinaakcrème



handelingstijd
ca. 10 min

1. Leg het zakje pastinaak crème in het pannetje met heet water (ca. 5 min. Paar minuten langer is geen probleem)
2. Leg het meegeleverde velletje bakpapier op een ovenplateau en plaats de filet van rogvleugel hier op
3. Doe ca. ½ van de antiboise op de filet en leg deze ca. 6 minuten op 180 °C in de oven
4. Haal de pastinaakcrème uit het water, meng al knijpend de pastinaak door het zakje (met hulp van theedoek ivm hitte),
5. Knip deze open en plaats de crème in het midden van het bord. Smeer het met de bolle kant van een lepel uit tot een rondje.
6. Verdeel de wakamé bovenop de pastinaakcrème
7. Haal de rogvleugelfilet & antiboise uit de oven en check: vis-structuur dient licht glazig/glimmend blijven (maar wel heet natuurlijk).
8. Plaats de filet & antiboise bovenop de wakamé en breng de overige ½ antiboise aan op en rondom het geheel.
9. Pak het spuitzakje met citrus-gel, knip hier een klein puntje vanaf en knijp/spuit een aantal dotjes op en rondom de visfilet.
10. Als laatste: verdeel de hazelnoot over de filet & antiboise.

- 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

GEBROEDERS KOOL

- vegetarisch -

in groene kool gerolde rode kool | gerookte wakame | gebrande sinaasappel | citrus-gel | pastinaakcrème



handelingstijd
10 min

1. Leg de rouleau van kool 6 minuten in de oven op 180 °C
2. Leg het zakje pastinaak crème in het pannetje met heet water, voor ca. 5 minuten
3. Haal de pastinaakcrème uit het water, meng al knijpend de pastinaak door het zakje (met hulp van theedoek ivm hitte), knip deze open en plaats de pastinaakcrème in het midden van het bord.
Smeer het met de bolle kant van een lepel uit tot een rondje.
4. Leg de wakame bovenop de pastinaak crème
5. Verdeel de gebrande sinaasappel over het gerecht
6. Verdeel de gel van citrus in kleine dotjes over het gerecht

3-GANGENMENU: NAGERECHTEN

FRAMBOOS & RABARBER

cremeux framboos | gel van kaffir-limoen | rabarbercompote | yoghurtcrumble



handelingstijd
ca. 5 min

1. Haal het bakje met cremeux van framboos uit de verpakking en plaats deze op het bord
 2. Breng de compote van rabarber speels aan op de cremeux
 3. Knip een puntje van het spuitzakje met kaffir-limoen gel en spuit/knijp enkele dotjes bovenop de cremeux
 4. Verdeel de yoghurtkrumels over het geheel
- “Cremeux” betekent letterlijk “romig” en heeft vooral betrekking op het mondgevoel. Het is een soort romige pudding-achtige mousse. Of een mousse-achtige roompudding. In welke volgorde je deze termen dan plaatst...het is onweersaanbaar.
-

DUO PENOTTI

duo van witte & pure chocolademousse
kaffir-limoen gel | hazelnoten | yoghurtcrisp



handelingstijd
ca. 5 min

1. Plaats het bakje met de duopenotti-mousse op bord
 2. Knip een puntje van het spuitzakje met kaffir-limoen-gel en spuit/knijp enkele dotjes gel op de duo penotti
 3. Verdeel de hazelnoten en yoghurtkrumels over het geheel
-

FROMAGE !

5 kazen | vijgencompote | 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 "Maitre 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 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.