

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 170°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 170 °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 170 °C

INDIEN BESTELD: SOEP ASPERGESOEP

crèmesoep van asperge | zure room | dille | gesneden asperge



handelingstijd
ca.10 min

1. Doe de soep in een steelpannetje en breng het al roerend kort tot aan het kookpunt (een paar seconden kook-luchbellen).
2. Leg de gesneden asperge in het bord en schenk de soep in het bord
3. Knip een klein puntje van het zakje met zure room, knijp naar eigen smaak een mooie hoeveelheid zure room in de soep
4. Breng dille aan bovenop 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

Vischpoortstraat 15 | 8081EP Elburg | WhatsApp & Telefoon: 0525 681190
www.restaurantlepapillon.nl | KVK.: 53681363 | BTW.: NL850974021B01

BOEUF STROGANOFF - ovenschotel -

- ca. 30 min van te voren uit koelkast halen
 - verwarm oven voor op 180 °C
- dek de ovenschotel af met aluminiumfolie en gaar het ca. 45 min in de oven
- check daarna temperatuur; langer in oven?
- na ovenbereiding bovenop aanbrenge: tomaatjes, verse groene kruiden & zure room

zure room:

meng knijpend de inhoud van het spuitzakje, knip een puntje er van af en knijp enkele toefjes bovenop de ovenmaaltijd

BON APPETIT !



GROENTEGRATIN - ovenschotel -

- ca. 30 min van te voren uit koelkast halen
 - verwarm oven voor op 180 °C
 - plaats ovenschotel ca. 30-45 min in de oven
 - check daarna temperatuur; langer in oven?
- na ovenbereiding de meegeleverde smaakmakers aanbrenge

BON APPETIT !



3-GANGENMENU: VOORGERECHTEN

RILLETTE VAN EEND

geplukt vlees van gekonfijte eendenbout | oosterse marinade | sesam-vinaigrette
thaise basilicum | wasabi-sesamzaadjes | sinaasappel | mizuna



handelingstijd
ca. 5 min

Check! Zoals vermeld in algemene voorbereiding, maar bij rillette extra belangrijk: laat de rillette van eend op kamertemperatuur komen

1. Positioneer de oosters gemarineerde rillette van eend in het midden van het bord
2. Bedek de rillette met met de wasabi-sesamzaadjes door deze er bovenop te laten vallen
3. Roer de vinaigrette met een lepeltje snel door, met korte bewegingen en drapeer 1 à 2 eetlepels over en rondom de rillette
4. Roer de vinaigrette nogmaals kort en stevig door en breng met 1 eetlepel de mizuna (mosterdblaadjes) op smaak
5. Even de handen vies maken: breng de mizuna, in de handen, bij elkaar tot een soort luchtig bolletje en leg dit bovenop de rillette
6. Plaats/duw de gebrande sinaasappel aan op/in het bolletje mizuna en bovenop de rillette

sesam-vinaigrette: een combinatie van ingrediënten die niet geheel mengen. Kort kloppend roeren vlak voordat het opgeschept kan worden vergroot de mogelijkheid om alsnog alles in de lepel te krijgen.

ASPERGE & GEROOKTE ZALM

koudgerookte zalm | asperge | furikake | mierikswortel-yoghurtsaus



handelingstijd
ca. 5 min

1. Breng de mierikswortel-yoghurtsaus aan in het midden van het bord.
 2. Plaats de gesneden asperges bovenop de yoghurtsaus.
 3. Positioneer de plakjes koudgerookte zalm dakpansgewijs bovenop de asperges
 4. Pak tussen duim en wijsvinger furikake en besprenkel dit bovenop de zalm.
Doseer de furikake voorzichtig, het is vrij intens van smaak en kan het gerecht overheersen.
-

- vegetarisch -

GEROOKTE KONINGSZWAM

koningszwam paddenstoel | emulsie van lavas | dashi-bouillon
gel van sambai | wasabi-sesamzaadjes



handelingstijd
ca. 10 min

Tip: - gebruik een wat dieper bord in verband met de vegetarische dashi: bouillon op basis van "kombu" (Japanse zeewier)
- bord voorverwarmen? Plaats het bord in de laatste minuut dat de koningszwam in de oven ligt
- heeft u verschillende voorgerechten? Maak dit gerecht als laatste, omdat dit een warm gerecht is,

1. Leg de koningszwam op het meegeleverde bakpapier en plaats het 5 minuten in de oven op 170 °C
2. Plaats de gevacumeerde verpakking met dashi -gesloten en in z'n geheel- in een pannetje heet water (net van de kook af)
3. Knip alvast een klein puntje van de 2 zakjes met sambai-gel & lavas-emulsie om straks kleine toefjes uit te knippen
4. Haal de koningszwam uit de oven en leg deze in het midden van het bord
5. Knijp uit de zakjes sambai-gel en lavas-emulsie enkele toefjes verdeeld over de koningszwam
6. Besprenkel deze met de wasabi-sesamzaadjes
7. Pak de zak met dashi-bouillon uit het hete water, knip een klein hoekje er vanaf en schenk een bodembedekkende laag in het bord. De koningszwam moet er net bovenuit blijven steken (in het restaurant zouden we dit aan tafel uit een kannetje in het bord schenken)

3-GANGENMENU: HOOFDGERECHTEN

BOEUF STROGANOFF

rundvlees gestoofd in stroganoffsaus | zure room | gerookte krieltjes
gemarineerde cherrytomaatjes | knolselderijcrème



handelingstijd
ca. 15-20 min

1. Plaats de gevacumeerde zak met stroganoff rundvlees ca. 15 minuten in de pan heet water (net van de kook af)
 2. Leg de gerookte krieltjes ca 10-12 minuten in de oven op 170°C
 3. Plaats de gevacumeerde zak met knolselderijcrème ca. 10 minuten in het pannetje heet water (net van de kook af)
 4. Haal de knolselderijcrème uit het water en meng al knijpend de crème door het zakje (met hulp van theedoek ivm hitte), Knip deze open en plaats de crème centraal in het bord. Smeer het uit tot een wat grotere ronde vorm
 5. Haal de zak met boeuf stroganoff uit het water, meng al knijpend de inhoud.
Knip hierna de zak open en schep de boeuf stroganoff bovenop de knolselderijcrème
 6. Breng de gerookte krieltjes aan rondom de boeuf stroganoff door ze lichtjes "in" de stroganoff te duwen
 7. Pak het puntzakje zure room er bij en meng al knijpend de inhoud ervan,
 8. knip er een klein puntje vanaf en knip enkele toefjes bovenop de stroganoff en krieltjes
 9. Verdeel de gemarineerde cherrytomaatjes (onverwarmd) bovenop het geheel
-

GEROOKTE KABELJAUW

ingerolde gerookte kabeljauwfilet | knolselderijcrème | romesco-saus | gerookte amandel | citrus-gel



handelingstijd
ca. 15 min

1. Plaats het zakje knolselderijcrème ca. 10 minuten in het pannetje heet water (net van de kook af)
2. Plaats het zakje romesco-saus ca. 5 minuten in het pannetje heet water (net van de kook af)
3. Verpak de kabeljauw in de meegegeven aluminiumfolie en plaats deze 5 minuten in de oven op 170°C
4. Haal de knolselderijcrème uit het water en meng al knijpend de crème door het zakje (met hulp van theedoek ivm hitte), Knip deze open en plaats de crème centraal in het bord. Smeer het uit tot een wat grotere ronde vorm zodat de vis er op past
5. Haal de kabeljauw uit de oven en leg deze precies op de crème van knolselderij
6. Knip een klein puntje van het zakje met citrus-gel en knip er enkele dotjes uit op de kabeljauw
7. Verdeel hierop de gerookte amandelen
8. Pak de romesco-saus uit het water, meng knijpend de inhoud, knip het open en verdeel de saus rondom de vis

Romesco: een rode saus, afhankelijk van de dikte ook als pesto-achtige dip te nuttigen.
Van origine Spaans, bij ons met tomaat, rode peper, amandel, knoflook & citroenzestes.

- vegetarisch -

GROENTENGRATIN

groententaartje in bladerdeeg | BBQ-tomatensaus | aardappelgratin | gemarineerde cherrytomaatjes



handelingstijd
ca. 15-20 min

1. Leg de groentengratin op het meegeleverde bakpapiertje en gaar deze 12 minuten in de oven op 170°C
 2. Plaats het zakje BBQ-tomatensaus ca. 5 minuten in het pannetje heet water (net van de kook af)
 3. Haal de groentengratin uit de oven en plaats deze in het midden van het bord
 4. Pak het zakje BBQ-tomatensaus uit het water, meng al knijpend de inhoud, knip het open en breng de saus aan rondom de groentengratin
 5. Verdeel de gemarineerde cherrytomaatjes (onverwarmd) bovenop het geheel
-

3-GANGENMENU: VERVOLG HOOFDGERECHTEN

ASPERGES MET VARKENSPASTRAMI OF KOUDGEROOKTE ZALM

asperges | koudgerookte zalm of varkenspastrami | beurre blanc-saus à la Hollandaise | gerookte kriel | gekookte ei



handelingstijd
ca. 15 min

1. Gaar de gerookte krieltjes ca. 10 à 12 minuten in de oven op 170 °C
2. Leg de gevacumeerde zakken met hollandaisesaus en asperges 8 minuten in het pannetje heet water (net van de kook af). Giet eventueel net gekookt water in een cake-vorm, ovenschaal o.i.d. en leg daar de gevacumeerde zak asperges in. Voeg af en toe heet water toe om dit waterbad voor asperges heet te houden
3. **Indien pastrami besteld:** plaats het zakje de pastrami ca. 2 minuten in de pan heet water
4. Haal de zak asperges tevoorschijn en leg deze naast elkaar op het bord -met de kop naar u toe-
5. Leg aan één kant van de asperges de krieltjes er naast
6. **Indien pastrami besteld:** Knip de zak open en verdeel de pastrami dakpansgewijs over asperges en krieltjes
Indien koudgerookte zalm besteld: haal de zalm uit de verpakking en leg deze dakpansgewijs over de asperges en krieltjes
7. Haal de beurre-blanc saus tevoorschijn uit het pannetje water, meng de inhoud door te knijpen, knip een klein hoekje er vanaf en schenk deze gedoseerd rondom en over de asperges (en pastrami of zalm).
8. Verdeel de gekookte ei bovenop het geheel

3-GANGENMENU: NAGERECHTEN

YOGHURT PANNA COTTA

panna cotta van yoghurt & citroen | gel van kardemom | crème van grenola | yoghurtcrumble



handelingstijd
ca. 5 min

1. Haal het witte bakje met yoghurt panna cotta uit de verpakking en plaats deze op het bord
2. Knip een puntje van de twee spuitzakjes met kardemom-gel en grenola-crème en spuit/knijp enkele dotjes op de panna cotta
3. Verdeel de yoghurtkrumels over het geheel

OMELETTE SIBERIËNNE

vanille-bavarois met sibaasappel-zes | chocoladecake met Grand Marnier
topping van geflambeerde eiwitschuim | gel van sinaasappelbloesem



handelingstijd
ca. 5 min

1. Haal het witte bakje met omelet siberiënne uit de verpakking en plaats deze op het bord
2. Knip een puntje van het spuitzakje met sinaasappelbloesem-gel en spuit/knijp enkele dotjes op de omelette siberiënne

Omelette Siberiënne: Van origine een ijstaart waar de kern bestaat uit parfait (ijs) en cake, omhuld met eiwitschuim welke geflambeerd wordt met behulp van wodka. Bij ons in de take-away bavarois als kern. Het eiwitschuim is reeds geflambeerd.

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*

Toelichting kazen op de volgende pagina



pagina 5 van 6

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 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.