



LA MAISON
DE LA VIOLETTE

Catalogue 2025

Bonbons
Chocolats
Epicerie fine
Senteurs
Beauté

Depuis 1993
à Toulouse





Boutique / Péniche sur la canal du midi
Toulouse
www.lamaisondelaviolette.com

TOULOUSE





1



2

3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



20



21



22



Confit de fleurs de Violette, miel parfumé, biscuits, moutarde et autres créations gourmandes pour une cuisine originale, tout en subtilité.



23



24



25



26



27



28



29



30



31



32



33



34



35



36



37



38



39



40



41



42



43



44



45



46



47



48



49



50



51



52



53



54



55



56



57



59



58



60



61

THÉS & INFUSIONS

Réputée pour ses vertus expectorantes, la Violette libère le système respiratoire en infusion. Nos thés verts, noirs et nos infusions ont été rigoureusement sélectionnés pour leur origine et leur saveur.





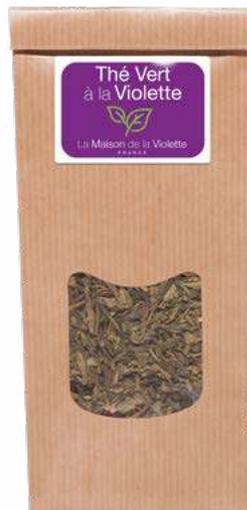
72



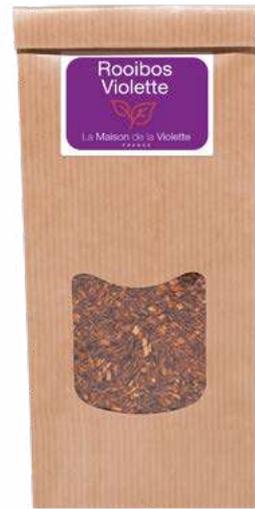
73



74



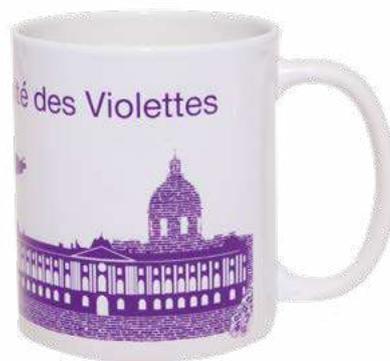
75



76



77



78



Violette, Rose, Menthe et Verveine sont cristallisées par notre artisan pour une touche gourmande et colorée.



79



80



81



82



83



84



85

GOURMANDISES FRANCIS MIOT POUR LA MAISON DE LA VIOLETTE

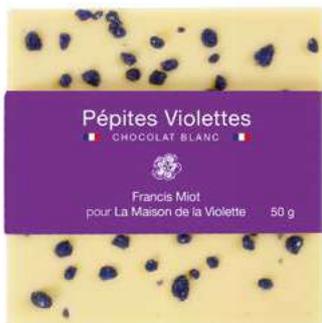


86



87

Artisan de talent dans le Béarn, la Maison Francis Miot crée des chocolats, confitures, pâtes de fruits... Nous avons imaginé cette collection autour de la Violette avec la complicité de ce maître chocolatier.



88



89



90



91



92



93



94





Nos cosmétiques doux pour la peau sont à base d'huiles végétales et notre linge est brodé à Toulouse.

Tous nos coffrets sont imaginés et préparés avec soin, dans notre atelier toulousain.



95



96



97



98



99



100



101



102



103



104



105



106



107



108



109



110



111



112



113



114



115

116



117



118



119



120



121



122



123



124



125



126



127

128

129



Les Violettes cristallisées

Chaque fleur fraîche est cueillie à la main, puis enrobée de sucre et cuite à basse température. A déguster en bonbon ou en cocktail avec du Champagne ou du pétillant. Idéal en décoration de pâtisseries. **Crystallised violets:** *each flower is hand-picked, coated in sugar and cooked at low temperature. They can be enjoyed either as a sweet, with champagne or in a sparkling wine cocktail. Perfect for decorating pastries.*

Le sirop concentré

Réalisé au moment de la cristallisation des fleurs fraîches, il est idéal pour les kirs (vin blanc). A marier avec de l'eau plate ou pétillante. En nappage sur les fruits rouges, yaourts et Panna cottas. **Concentrated syrup:** *made when the fresh flowers are crystallised, ideal for white wine kirs. Can be mixed with still or sparkling water. As a topping on red fruit salad, yoghurt, or panna cotta.*

Le miel

Délicatement parfumé à la Violette, ce miel accompagne savoureusement les fromages de chèvre, le yaourt et fromages blancs. Idéal pour sucrer les thés et les infusions. **Honey:** *delicately perfumed, Violet honey is the perfect accompaniment for goat's cheese, yoghurt and soft white cheese. Ideal to sugar black, green or herbal teas.*

Le confit de fleurs

Naturel et subtil, ce confit de fleurs se déguste sur toasts, le matin ou à l'heure du thé. En cuisine, il permet de déglacer des viandes (magret de canard, rôtis de porc et de dindonneau). **Jam:** *the natural and subtle flavour of this jam can be delicious on toast, at breakfast, or at teatime. It can be used in cooking to glaze roasts (duck fillet, roast pork, turkey-poult).*

Le sucre

Il s'accorde avec les fromages blancs, les crèmes brûlées et les crêpes. **Sugar:** *it is perfect to accompany yoghurt, crème brûlée or on pancakes.*

Les infusions

Connue depuis l'Antiquité pour ses vertus anti-inflammatoires, la Violette apaise l'irritation des bronches en infusion (saveur subtile). Associée à l'Hibiscus et au Cynorhodon (infusion Vitalité), elle apporte une touche de vitamine C et favorise la circulation sanguine. Le mélange Violette / Verveine (infusion Relaxante) favorise la digestion et le sommeil. Le Rooibos (arbuste originaire d'Afrique du Sud) est un antioxydant naturel, sans théine (se déguste tout au long de la journée). **Herbal teas:** *Herbal teas have been known since ancient times for their anti-inflammatory properties, Violet tea calms bronchial irritation as an infusion (subtle taste). Combined with Hibiscus and Rosehip (Vitality infusion), it adds a little vitamin C and favours blood circulation. A mix of Violet and Verbana (relaxing infusion) favours digestion and sleep. Rooibos (Aspalathus – a bush originating in South Africa) is a natural antioxidant without theine and can be drunk at any time of the day.*

Les thés

Noir ou vert, nos thés parfumés à la Violette sont rigoureusement sélectionnés. Le thé vert, très doux est à déguster tout au long de la journée. Le thé noir, plus corsé, est idéal le matin. En été, ils sont délicieux glacés. **In tea:** *Black or Green, our Violet-flavoured teas are carefully selected. Our light green tea can be drunk at any time of the day. Our black breakfast tea is stronger and best in the morning. In summer, they are best iced.*

L'arôme

Très concentré, il parfume les pâtisseries, glaces. **Flavouring:** *In concentrated form it can be used as a flavouring for pastries and ice creams.*

La moutarde

Réalisée de façon traditionnelle sur meule de pierre, elle accompagne les viandes blanches (porc, volailles). Idéale en vinaigrette avec du vinaigre de fruits rouges et une huile de colza. **Mustard:** *produced using traditional methods on a stone grinding wheel, it is perfect to accompany white meat (pork, poultry). Ideal in salad seasoning with red fruit vinegar and rape seed oil.*

Le sel

Ce gros sel parfumé est puissant en saveur. A parsemer sur une tranche de foie gras ou une viande grillée. Il sublime également les poissons. A utiliser dans l'eau de cuisson du riz, des pâtes et des céréales. **Salt:** *in sea salt Perfect to season your foie gras or grilled meat. A perfect accompaniment for fish Can be used in the water when cooking rice.*

Le vinaigre

Ses notes gourmandes et fleuries en font l'allié des vinaigrettes. Idéal en déglacage des viandes (foie de veau...). **Vinegar:** *its delightfully sweet flavour is the perfect accompaniment as a salad dressing. Ideal to glaze meat (calf liver).*

La liqueur

Créée en 1950, elle se déguste fraîche en digestif ou en kir, avec un Champagne ou un vin pétillant. Elle accompagne délicieusement le melon, les fraises, les framboises, et les glaces à la vanille, pomme, ananas, poire ou Violette. **Liqueur:** *created in 1950, it can be enjoyed cold as an after-dinner liqueur or in a kir, with champagne or with a sparkling wine. It is a perfect accompaniment for melon, strawberries, raspberries, vanilla ice cream, apple, pineapple, pear or Violet.*





Impression alpha-presse.com - © photos : R. Sirieix pour Agence A. Deque - B. Dirrès - D. Vilet

La Maison de la Violette
05 61 80 75 02
violette@lamaisondelaviolette.com



www.lamaisondelaviolette.com