

## Le saviez-vous ?

Depuis 1850, maraîchers et horticulteurs produisent une variété de Violette bien particulière pour en faire des bouquets, des bonbons cristallisés, et du parfum notamment.

La Violette de Toulouse® est unique ; elle ne fait pas de graines. Pour la reproduire, il faut bouturer à partir de stolons (ramifications). Elle est de couleur parme, au cœur blanc, et offre un parfum réglissé. Elle fleurit uniquement en hiver (de Novembre à début Mars).

Cultivée en pleine terre par 600 familles jusque dans les années 1950 pour être vendue en bouquets ronds dans le monde entier, elle identifiera Toulouse à la « Cité des Violettes ». Elle est aujourd'hui cultivée sous serre.

La Violette, et particulièrement celle de Toulouse, est reconnue pour avoir des vertus médicinales.

La maison de la Violette vous propose une gamme pour le bain, des parfums d'ambiance pour la maison, du linge brodé et une large gamme gourmande : véritables Violettes cristallisées, bonbons, thé, miel, confiture, sucre, liqueur, sirop, moutarde, vinaigre, infusions, arôme et coffrets gourmands.

Vous pouvez bien sûr cuisiner avec ces créations : un foie gras accompagné de confit de pétales de Violettes, des crêpes et gâteaux à la Violette, ...

## Se régaler avec la Violette, quelques idées de recettes...

### Smoothie à la Violette

Mixer des fruits frais : kiwi, banane, fraise, litchi, framboise.  
Ajouter du sirop à la Violette, mélanger et déguster

### Petites brochettes d'ananas et de poulet à la Violette

Faire cuire du blanc de poulet dans de l'eau salée avec une cuillère à café d'arôme alimentaire Violette pendant 10 minutes et laisser refroidir. Découper le poulet en morceaux. Dans un récipient, verser les ananas en tranche et leur jus, et y ajouter 1 cuillère à café d'arôme de Violette. Laisser mariner 1 h. Égoutter et trancher en petits morceaux. Réaliser des minis brochettes à l'aide de cure-dent : ananas tamponné de sucre aromatisé, poulet et ainsi de suite.

## Contact

Hélène VIE et son équipe vous accueillent du lundi au samedi. Possibilité le dimanche. Nous consulter. Fermeture annuelle la 2<sup>e</sup> semaine de janvier. Accueil entre 10 h et 19 h sur rendez-vous.

**La Maison de la Violette se situe face à la Gare SNCF de Toulouse, sur le Canal du Midi près de la Médiathèque face au 3 Bd Bonrepos, 31000.**

 **09.67.38.75.02**



Vente en ligne :  
[www.lamaisondelaviolette.com](http://www.lamaisondelaviolette.com)

email :  
[violette@lamaisondelaviolette.com](mailto:violette@lamaisondelaviolette.com)

SARL Le jardin d'Elien au capital de 100 000 € RCS Toulouse 412 905 333

# La Violette, emblème de Toulouse



## NOS ACCUEILS PERSONNALISÉS POUR LES GROUPES

### TARIFS 2018



**C**e site touristique est situé dans une authentique péniche des années 30 amarrée sur le Canal du Midi, en centre-ville. La Violette de Toulouse® fait la renommée de la ville depuis 1850.

La Maison de la Violette propose au visiteur :

- L'histoire de la Violette de Toulouse.
  - Les savoir-faire, autour de dégustations.
  - La terrasse accueille un salon de thé aux beaux jours et une serre aux Violettes en Janvier et Février (période de floraison).
  - Un espace conférences / réceptions
  - Des cadeaux d'accueil pour congressistes et entreprises.
- Capacité d'accueil : 40 personnes en intérieur / 30 en extérieur, sur réservation.

### Accueil Découverte

- Prestation : conférence et dégustation de créations à la Violette.  
Tarifs : 4.50€ (incluant 1 gratuité) de 10 à 30 personnes  
3.50€ (incluant 2 gratuités) de 31 à 50 personnes  
2.90€ pour scolaires  
Durée : 45 minutes
- Accueil Petite Enfance : initiation à la senteur et aux saveurs de la Violette.  
Tarif : 2.50€ par enfant (groupe de 15 maximum)  
Durée 15 à 20 minutes

### Accueil Passion 1h15

- Prestation : conférence détaillée et dégustation de créations à la Violette.  
Tarifs : 6€ (incluant 1 gratuité) de 10 à 30 personnes  
5.50€ (incluant 2 gratuités) de 31 à 50 personnes

### Accueil Goûter « Violette Gourmande » 1h30

- Prestation : groupes de 10 à 25 personnes.  
Nous proposons une Conférence ainsi qu'une dégustation « 100% Violette » sous la forme « salon de thé » en terrasse ou à l'intérieur.  
Tarif : 12€ / personne



### Visite guidée de notre serre de culture des Violettes de Toulouse

et de son espace d'exposition, dans une authentique maison toulousaine. Cette nouvelle destination est située dans le quartier historique de production de la Violette. Valable pendant la floraison ( de mi février à fin mars)

À 15 mn du Capitole, accès métro La Vache (ligne B).

Sur réservation, groupe de 10 à 30 personnes.

Tarifs : visite commentée dans la serre 5€ durée 30 min  
visite de la serre et dégustation 10€ durée 1 h