La Maison de la Violette

Atelier de créations à Toulouse
depuis 1993

Professionnels de la gastronomie et de l'hotellerie

Collection sucrée
Sweet collection

Violettes entières et pétales cristallisés · *Crystallized Violet Flowers and petals*

Réalisée dans le respect de la tradition, chaque fleur est cueillie à la main et enrobée de sucre. Ce produit rare se déguste en bonbon et permet de décorer les gâteaux. La Violette cristallisée permet également de réaliser des Kirs à la Violette (fleur cristallisée / liqueur à la Violette / Champagne). *Made in accordance with tradition, each flower is picked by hand and coated with sugar.This rare product is eaten as candy and used to decorate cakes. The crystallized Violet can be used to make the Kirs Violet (Crystallized Flower / Violet liquor / Champagne)*

Perles Rose / Violette

Rose, Violet pearls

Ces perles de sucre colorées décorent gâteaux et mignardises. *These colored pearls of sugar are used to decorate cakes and sweets.*

Bonbons acidulés

Violet Sweetmeats

Emballés individuellement ou non, ces sucres d'orge à la Violette sont idéals en cadeaux d'accueil. *Individually wrapped or not, these candies are perfect for home gifts.*

Bonbons Violette et liqueur

Violet Sweetmeats with liquor

A proposer dans une coupelle à la réception de votre établissement, ou en chambre directement. *This is a sweetmeat with violet liquor to serve in a hotel room, at the reception.*

Bonbons « Brique Violette »

Candy «Violet Brick»

Ce feuilleté praliné aromatisé à la Violette décore l'accueil ou les chambres aux couleurs de Toulouse. *This praline flavored Violette decorates the home or room with the colors of Toulouse, and has an exceptional taste.*

Dragées à la Violette

Violet Beans

Ces amandes grillées enrobées de chocolat et d'un glaçage à la Violette sont une attention délicate pour le thé ou le café. *These roasted almonds wrapped in chocolate, frost with Violet sugar, are a nice touch with tea or coffee.*

Thés et infusions à la Violette

Teas & herbal teas

Les thés noir et vert parfumés se dégustent chauds ou glacés. Le thé noir peut servir de base à la réalisation d'un sirop en pâtisserie. Le Rooibos (dit « thé rouge ») est une plante d'Afrique du Sud à la saveur naturellement vanillée et sans théine (idéal tout au long de la journée). Les infusions Relaxante, Violette et Vitalité sont idéales à tout moment de la journée. *Black and green teas can be enjoyed hot or iced. Black tea can be used as a basis for making a syrup pastry. Rooibos (known as «red tea») is a South African plant with natural vanilla flavor and caffeine-free (ideal throughout the day). Relaxing, Violet and Vitality infusions are ideal for day long. Each one has its own properties.*

Liqueur à la Violette

Violet Liquor

S'utilise en kir avec du vin pétillant ou du Champagne. En digestif, servir bien frappée. En dessert, à servir avec un sorbet à la pomme ou pour flamber une omelette norvégienne. *The Violet liquor is used with a sparkling wine or Champagne. Digestive, serve well chilled. For dessert, serve with apple sorbet or a flaming baked Alaska.*

Arômes culinaires à la Violette

Violet Culinary Aroma

Ces arômes concentrés, faciles d'utilisation, sont idéaux pour la préparation des glaces, crèmes, sorbets, gâteaux, soufflés, meringues, macarons… Quelques gouttes suffisent à parfumer vos créations. *These concentrated aromas are easy to use. It is ideal for the preparation of ice creams, sorbets, cakes, bellows, meringues, macaroons... A few drops are enough for your creations.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Sirop à la Violette · *Violet Syrup*
Réalisé à partir de la cristallisation des fleurs de Violette, ce sirop permet de réaliser des kirs avec du vin blanc sec, du rosé ou du pétillant. Il se déguste également avec de la limonade, de l'eau plate ou pétillante. Pour parfumer et décorer les desserts : avec des coupes de glace (vanille, pomme, ananas, fruits rouges), du fromage blanc ou des salades de fruits. *Made from the crystallization of Violet flowers, this syrup can be used for kir with white, rosé or sparkling wine. It can also be enjoyed with lemonade, fresh or sparkling water. Use it to flavor and decorate desserts with ice creams (vanilla, apple, pineapple, and berries), cottage cheese or fruit salad.*

Sucre à la Violette · *Violet Sugar*
Il accompagne délicieusement les fromages blancs, salades de fruits rouges, crèmes brûlées, crêpes… S'utilise également pour givrer des verres à cocktails. *It is delicious with white cheese, red fruits salads, pancakes ... Can also be used for frosting cocktail glasses.*

Confit de Fleurs de Violette
Violet Jam
Réalisé à partir de fleurs fraîches incorporées à une recette traditionnelle de gelée, ce confit accompagne des toasts de pain ou des crêpes à l'heure du thé par exemple. En cuisine, il permet de déglacer vos viandes (magret ou aiguillettes de canard, foie gras ou foie gras poêlé, rôti de porc). *Made from fresh flowers incorporated into a traditional jelly recipe, it accompanies bread toast or pancakes at tea time for example. When cooking, it can deglaze your meat (duck or duck breast, foie gras, roast pork)*

Miel à la Violette · *Violet Honey*
Ce miel inspire les chefs par son goût prononcé et unique. Il accompagne savoureusement les toasts de chèvre au four. En pâtisserie, à incorporer dans vos préparations à gâteaux (pain d'épice, madeleines). Quelques gouttes suffisent à sucrer les thés et infusions. *This honey inspires famous Chefs by his unique taste. It is delicious on a toast with baked goat cheese. You can incorporate in your preparations for cakes. Also put few drops in teas and infusions.*

Collection salée
Savoury collection

Vinaigre à la Violette · *Violet Vinegar*
Ce vinaigre de vin blanc accompagne parfaitement les salades au goût prononcé (roquette, endives, chou « chinois », mesclun). Vous pouvez également déglacer du foie gras, des aiguillettes de canard, des lardons ou un foie de veau. *This white wine vinegar matches with strong salads (rocket, endive, Chinese cabbage) You can also deglaze it with foie gras, duck breast, bacon or veal liver.*

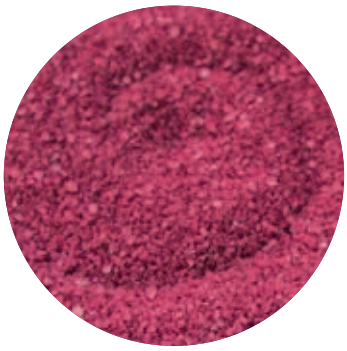
Moutarde à la Violette
Violet Mustard
Fine ou à l'ancienne, elle accompagne subtilement les viandes blanches : rôti de porc, poulet, lapin, saucisse grillée… A utiliser également dans vos vinaigrettes. *Fine or old, she accompanies subtly white meat: pork roast, chicken, rabbit, grilled sausage ... Also use in your salad dressings.*

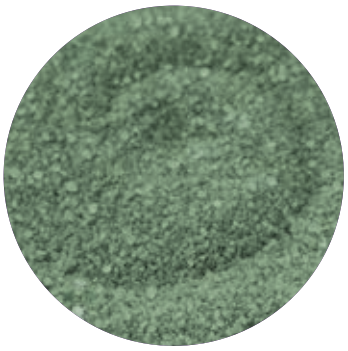
Sel à la Violette · *Violet Salt*
Ce gros sel puissant en saveur accompagne foies gras, poissons ou agneau grillé. A verser dans l'eau du riz ou dans vos sauces (beurre blanc par exemple). *This strong flavored salt accompanies foie gras, fish or grilled lamb. To put in the rice water or sauces (white butter for example).*

Collection florale
Floral collection

Sucre à la Rose / à la Menthe
Rose and Mint Sugar
Pour accompagner fromages blancs, salades de fruits, crêpes… *To use with cottage cheese, fruit salads, pancakes.*

Feuilles de Rose / Menthe Cristallisées · *Crystallized Rose and Mint petals*
Pour la décoration de vos plats et desserts, à parsemer dans les sucriers ou en fin de repas pour accompagner le thé et le café. *To decorate your dishes and desserts, to sprinkle in sugar, to accompany the tea and coffee.*





La Maison de la Violette

Contact :
05 61 80 75 02
violette@lamaisondelaviolette.com
BP 15005 - 31032 Toulouse Cedex 5
lamaisondelaviolette.com