



La nature déborde de saveurs irrésistibles, pourquoi ne pas y succomber ?
Qu'ils soient fruits, légumes ou plantes, la singularité de leurs saveurs compose
l'excellence de nos parfums.

L'AUTHENTICITÉ
DU GOÛT :
NOTRE GARANTIE

LA DIVERSITÉ :
DES PARFUMS
UNIQUES ET AUDACIEUX

POUR CONSERVER LA
"MAGIE DE LA NATURE" :
LE LABEL AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Pour vous, Terre adélice sélectionne localement les meilleurs produits du marché : fruits frais récoltés à maturité, lait entier, chocolat... Elle réalise ses purées elle-même et élabore dans son atelier tous les gâteaux contenus dans ses parfums, comme le spéculoos, le cookie, la madeleine, le brownie, la corne de gazelle et le palet breton.

Les matières premières représentent 60 à 70 % de la composition des préparations dans la plupart des parfums.

Le goût originel vous est ainsi restitué au travers de nos recettes.

Terre adélice vous invite à redécouvrir l'originalité des parfums de la nature sous forme onctueuse et glacée : le fruit Châtaigne, la fleur d'Oranger, le légume Potimarron, la plante aromatique Verveine, le gâteau Pain d'épices, le fromage de Chèvre frais, le vin régional Clairette de Die, la gourmandise Canelé de Bordeaux...

96 des 140 parfums fabriqués par Terre adélice vous sont proposés en dégustation au salon glacier de Le Moulinon.

L'ardéchoise Terre adélice est depuis sa création, en 1996, une entreprise artisanale qui œuvre dans le respect de l'Homme et de la Nature.

Terre adélice a toujours privilégié les produits régionaux et provenant de l'agriculture biologique. Dès l'origine, les colorants, conservateurs et autres renforts d'arômes sont exclus de ses recettes.

En 2009, Terre adélice a franchi le pas d'une certification "agriculture biologique". Depuis 2020 la gamme AB représente la totalité de son offre.



Le Moulinon
495 A route de l'Eyrieux
07 190 St Sauveur de Montagut
Ardèche - FRANCE

Vieux Lyon
1 place de la Baleine
69 005 Lyon - FRANCE

Vieux Grenoble
3 rue d'Agier
38 000 Grenoble - FRANCE

www.terre-adelice.eu
Tél.: +33 (0)4 75 65 43 00 - SIRET : 894 535 061 00010 - APE : 5610C - TVA : FR 91 894 535 061
Courriel : glacier.lemoulinon@terre-adelice.eu

CERTIPAQ BIO
FR-BIO-09



2021

LAISSEZ-VOUS FAIRE...

Nos coupes sont décorées d'Oranges, de Pomelos, de Pommes, de Citrons et de Kiwis frais, d'une pointe de Chantilly maison et de biscuits.

Coupe Terre Adélice 16,00€

- Sorbet Framboise
- Glace Menthe feuille
- Glace Caramel à la crème salée
- Sorbet Abricot de l'Ardèche
- Glace Vanille gousse

Coupe Outre-Mer 12,00€

- Sorbet Noix de coco
- Sorbet Mangue
- Sorbet Citron vert
- Coulis de mangue-passion

Coupe Pré-salée 12,00€

- Glace Palet breton
- Sorbet Pomme Belle de Boskoop
- Glace Caramel à la crème salée
- Nappage caramel à la crème salée

Couple) de Maître 12,00€

- Sorbet Chocolat noir A. Morin
- Glace Café pur Arabica
- Glace Vanille gousse
- Nappage chocolat noir maison

Coupe Nature 12,00€

- Sorbet Framboise
- Sorbet Abricot de l'Ardèche
- Sorbet Poire de l'Ardèche
- Coulis de Framboise

Coupe Ardéchoise 12,00€

- Sorbet Myrtille sauvage
- Sorbet Châtaigne de l'Ardèche aux marrons confits
- Glace Fromage blanc de chèvre
- Crème de marron artisanale d'Ardèche

Coupe Orientale 12,00€

- Glace Corne de Gazelle
- Glace Pistache
- Glace Menthe feuille
- Miel

Coupe Gourmet 12,00€

- Sorbet Orange sanguine d'Italie
- Sorbet Chocolat noir A. Morin
- Glace Gingembre aux morceaux confits
- Nappage chocolat noir maison

Couple) de Coeur 12,00€

- Glace Brownie
- Glace Caramel à la crème salée
- Glace Cacahuète
- Nappage de caramel à la crème salée

Coupe Fraicheur 12,00€

- Sorbet Melon de l'Ardèche
- Glace Yaourt de l'Ardèche
- Sorbet Citron-basilic
- Coulis de myrtille sauvage

Coupe Drômoise 12,00€

- Sorbet Pêche blanche
- Glace Nougat de Montélimar
- Sorbet Clairette de Die*
- Coulis d'abricot

Coupe Corsaire 12,00€

- Sorbet Clémentine de Corse
- Glace Yaourt au lait de brebis
- Glace Amande douce
- Miel

Nos produits sont élaborés dans un atelier utilisant des fruits à coque, du sésame, du lait, des œufs et du gluten. La présence de ces allergènes sous forme de trace n'est donc pas exclue. Merci de nous communiquer toute éventuelle allergie.

* Présence d'alcool dans la recette

☞ Matière première élaborée par la maison Terre adélice

... OU COMPOSEZ VOUS-MÊME ...

- Sorbet
- Glace

La Délicatesse

- Abricot de l'Ardèche
- Amande douce
- Cassis de l'Ardèche
- Cerise amarena
- Cerise Griotte
- Châtaigne de l'Ardèche aux marrons confits
- Clémentine de Corse
- Coing de l'Ardèche
- Figue
- Fraise
- Framboise
- Grenade
- Groseille de l'Ardèche
- Kiwifruit de l'Ardèche
- Melon de l'Ardèche
- Mirabelle
- Mûre sauvage de l'Ardèche
- Myrtille sauvage
- Noix de l'Isère
- Pêche blanche
- Pêche de vigne de l'Ardèche
- Poire de l'Ardèche
- Pomme Belle de Boskoop
- Raisin Muscat des Cévennes
- Rhubarbe de l'Ardèche

Le Raffinement

- Anis vert
- Cannelle infusée
- Citronnelle-fleur de pois
- Fleur d'oranger
- Gingembre aux morceaux confits
- Hibiscus
- Lavande
- Menthe feuille
- Monarde
- Rose
- Sésame noir
- Sirop d'érable
- Thé vert Matcha
- Verveine feuille

La Générosité

- Brownie
- Cacahuète
- Cacao-oranges confites
- Café pur Arabica
- Lanelé de Bordeaux*
- Caramel à la crème salée
- Chocolat blanc A. Morin
- Chocolat au lait A. Morin
- Chocolat noir A. Morin
- Cookie
- Corne de gazelle
- Framipane*
- Madeleine
- Menthe feuille éclats de chocolat
- Miel du Vivarais
- Noisette
- Nougat de Montélimar
- Pain d'épices de l'Ardèche
- Palet breton
- Praliné A. Morin
- Praline rose
- Réglisse
- Riz au lait*
- Spéculoos
- Straciatella
- Tiramisu*
- Vanille gousse
- Vanille gousse au lait végétal
- Yaourt de l'Ardèche
- Yaourt au lait de brebis de Lozère

L'Audace

- Citron-basilic
- Foin des montagnes ardéchoises
- Fromage blanc de chèvre
- Lard fumé
- Miel-romarin de l'Ardèche
- Pin aux pignons de cèdre
- Potimarron-châtaigne de l'Ardèche
- Roquefort
- Tomato plein champ au basilic

...TOUT EST BIO !!

L'Exotisme

- Ananas
- Banane
- Bergamote
- Citron
- Citron vert
- Datte
- Litchi
- Mangue
- Noix de coco
- Orange sanguine d'Italie
- Passion
- Pistache
- Pomelo de Corse
- Yuzu

La Célébration

- Clairette de Die*
- Plombières*
- Pruneaux-Armagnac*
- Rhum-raisin*

Suppléments 1,5 €

- Chantilly maison
- Coulis d'abricot
- Coulis de Framboise
- Coulis de mangue-passion
- Coulis de myrtille sauvage
- Crème de marron artisanale d'Ardèche
- Nappage caramel crème salée
- Nappage chocolat noir maison
- Miel

- 1 boule : 4,00€
- 2 boules : 7,00€
- 3 boules : 10,00€
- 4 boules : 13,00€
- 5 boules : 16,00€
- 10 boules : 32,00€ (Palette)

PETITES DOUCEURS

Café liégeois 7,00 €

- Boule de glace café pur Arabica
- Nappage café froid maison
- Biscuits
- Chantilly maison

Chocolat liégeois 7,00 €

- Boule de sorbet chocolat noir A. Morin
- Nappage chocolat noir maison
- Biscuits
- Chantilly maison

Café gourmand 7,50 €

- Boule de glace ou sorbet au choix
- Expresso
- Biscuits
- Chantilly maison

SAISON D'HIVER

(de début Octobre à fin Mars)

Crêpe 5,00 €

- Pâte faite maison à la farine de châtaigne
- Une garniture au choix

Duo de gaufres 5,50 €

- Pâte faite maison à la levure de boulanger
- Une garniture au choix

Chocolat chaud 4,50 €

- Fait maison avec des pastilles de chocolat noir
- Jondues dans du lait demi-écrémé

Chocolat viennois 5,50 €

- Chocolat chaud maison et Chantilly maison

BOISSONS

Boissons chaudes

- Expresso 1,50 €
- Double expresso 2,50 €
- Café allongé 1,50 €
- Café noisette 2,00 €
- Café au lait 2,00 €
- Cappuccino 3,00 €
- Thé vert ou noir (sachet) 3,50 €

Jus de fruits

- Pomme-Framboise (bouteille de 25cl) 4,00 €
- Pomme-Gingembre (bouteille de 25cl) 4,00 €
- Hibiscus-Pêche (bouteille de 25cl) 4,00 €

Eau minérale gazeuse ardéchoise

- Vals (verre de 28cl) 2,50 €

Garnitures

- Chantilly maison
- Confiture d'abricot
- Confiture de fraise
- Confiture de framboise
- Confiture de myrtille
- Crème de marron artisanale d'Ardèche
- Nappage caramel crème salée
- Nappage chocolat noir maison
- Pâte à tartiner
- Sirop d'érable
- Sucre
- Sucre glace
- Miel

