



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

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.

LA DIVERSITÉ :
DES PARFUMS
UNIQUES ET AUDACIEUX

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 144 parfums fabriqués par Terre adélice vous sont proposés en dégustation au salon glacier de Lyon.

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

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.

100% de la gamme Terre adélice est BIO et ses salons glaciers ont tous le label restauration BIO, au maximum du barème de la certification (95%).



Nos Salons Glaciers :

Vieux Lyon
1 place de la Baleine
69 005 Lyon - FRANCE
Tél. : +33 (0)4 78 03 51 84
Courriel : glacier.lyon@terre-adelice.eu
SIRET : 521 397 505 00012
APE : 5610C - TVA : FR 15 521 397 505

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

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

CERTIPAQ BIO
FR-BIO-09

2022





NOS COUPES... TOUT EST 100% BIO

Chaque coupe est décorée de fruits de saison BIO, d'une pointe de chantilly maison BIO et de biscuits BIO.

Coupe Terre adélice 17,00 €

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

Coupe Outre-Mer 13,00 €

Sorbet Noix de coco
Sorbet Manque
Sorbet Citron vert
Coulis de manque-passion

Coupe Pré-salée 13,00 €

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

Coup(e) de Maître 13,00 €

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

Coupe Nature 13,00 €

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

Coupe Ardéchoise 13,00 €

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

Coupe Orientale 13,00 €

Glace Corne de Gazelle ☞
Glace Pistache
Glace Menthe Feuille
Miel

Coupe Gourmet 13,00 €

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

Coup(e) de Coeur 13,00 €

Glace Brownie ☞
Glace Caramel à la crème salée ☞
Glace Cacahuète
Nappage caramel à la crème salée

Coupe Fraîcheur 13,00 €

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

Coupe Corsaire 13,00 €

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

Coupe du Moment 13,00 €

3 Parfums – 1 supplément
Consultez sa composition auprès de nos serveurs et de notre ardoise.

La Délicatesse

- Abricot de l'Ardèche
- Amande douce
- Cassis de l'Ardèche
- Cerise griotte
- Châtaigne de l'Ardèche aux marrons confits
- Clémentine de Corse
- Coing de l'Ardèche
- Figue
- Fraise
- Framboise
- Grenade de l'Ardèche
- Groseille de l'Ardèche
- Kiwai de l'Ardèche
- Melon de l'Ardèche
- Mirabelle
- Mûre sauvage de l'Ardèche
- Myrtille sauvage
- Noisette
- Noix de l'Isère
- Poire de l'Ardèche
- Pomelo de Corse
- Pomme Belle de Boskoop
- Rhubarbe de l'Ardèche

Le Raffinement

- Anis vert
- Citronnelle–fleur de pois
- Fleur d'oranger
- Gingembre aux morceaux confits
- Hibiscus
- Lavande
- Menthe Feuille
- Menthe Feuille éclats de chocolat
- Monarde
- Pin aux pignons de cèdre
- Rose
- Thé vert Matcha
- Verveine Feuille

+ Parfum du Moment

Consultez notre sélection auprès de nos serveurs et de notre ardoise.

À LA CARTE... TOUJOURS 100% BIO

Le Voyage

- Ananas
- Banane
- Bergamote
- Cacahuète
- Café pur Arabica
- Cannelle infusée
- Chocolat blanc A. Morin
- Chocolat au lait A. Morin
- Chocolat noir A. Morin
- Citron
- Citron–basilic
- Citron vert
- Datte
- Litchi
- Mangue
- Noix de coco
- Orange sanguine d'Italie
- Passion
- Pistache
- Vanille gousse
- Vanille gousse au lait végétal
- Yuzu

L'Audace

- Foin des montagnes ardéchoises
- Fromage blanc de chèvre ☞
- Lard fumé
- Potimarron–châtaigne de l'Ardèche
- Roquefort
- Sésame noir
- Tomate plein champ au basilic
- Yaourt de l'Ardèche
- Yaourt au lait de brebis de Lozère

La Célébration

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

La Douceur

- Brownie ☞
- Cacao–oranges confites
- Canelé de Bordeaux*
- Caramel à la crème salée ☞
- Cerise Amarena
- Confiture de lait ☞
- Cookie ☞
- Corne de gazelle ☞
- Frangipane*
- Madeleine ☞
- Miel du Vivarais
- Miel–romarin de l'Ardèche
- Nougat de Montélimar
- Pain d'épices de l'Ardèche
- Palet breton ☞
- Pâte à Tartiner
- Praline rose
- Réglisse
- Riz au lait*
- Spéculoos ☞
- Sirop d'érable
- Stracciatella
- Tiramisu*

Suppléments 2 €

Chantilly maison
Coulis d'abricot
Coulis de framboise
Coulis de manque–passion
Coulis de myrtille sauvage
Crème de marron artisanale d'Ardèche
Nappage caramel à la crème salée
Nappage chocolat noir maison
Miel

1 boule	4,70 €
2 boules	7,80 €
3 boules	11,00 €
4 boules	14,00 €
5 boules	17,00 €
10 boules	33,30 € (Palette)

• • Glace

• Sorbet

PETITES DOUCEURS

Café liégeois 7,80 €

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

Chocolat liégeois 7,80 €

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

Café gourmand 8,30 €

Boule de glace ou sorbet au choix
Expresso ou café allongé
Biscuits
Chantilly maison

- Abricot de l'Ardèche
- Amande Douce
- Ananas
- Banane
- Brownie ☞
- Cacahuète
- Café pur Arabica
- Caramel à la crème salée ☞
- Cassis de l'Ardèche
- Cerise griotte
- Châtaigne de l'Ardèche aux marrons confits
- Chocolat blanc A. Morin
- Chocolat au lait A. Morin
- Chocolat noir A. Morin
- Citron
- Citron–basilic
- Citron vert
- Clémentine de Corse
- Cookie ☞
- Corne de Gazelle ☞

Tous les parfums ci-dessus sont nos 0,5L disponibles en stock au glacier de Lyon.

Tous les parfums "À la Carte" sont nos 2,5L disponibles en stock au glacier de Lyon.

Le reste de la gamme Terre adélice est disponible à la commande, n'hésitez pas à nous demander !

AVEZ-VOUS PRÉVU VOTRE GLACIÈRE ?

BOISSONS

Boissons chaudes

Expresso	2,00 €
Double Expresso	3,50 €
Café allongé	2,00 €
Café noisette	2,50 €
Café au lait	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Thé vert ou noir (sachet)	4,00 €

Boissons rafraîchissantes

Sirop (choix sur demande)	2,50 €
Limonade (bouteille de 25 cl)	4,00 €
Diabolo (limonade et sirop au choix)	5,00 €

À EMPORTER (À LA MAISON)

- Confiture de Lait
- Figue
- Fleur d'oranger
- Fraise
- Framboise
- Frangipane*
- Gingembre aux morceaux confits
- Grenade
- Groseille de l'Ardèche
- Lavande
- Litchi
- Mangue
- Melon
- Menthe Feuille
- Menthe Feuille éclats de chocolat
- Miel–romarin de l'Ardèche
- Mûre sauvage de l'Ardèche
- Myrtille sauvage
- Noisette
- Noix de coco

- Nougat de Montélimar
- Orange sanguine d'Italie
- Palet Breton
- Passion
- Pâte à Tartiner
- Pistache
- Poire de l'Ardèche
- Pomelo de Corse
- Praline rose
- Rhubarbe de l'Ardèche
- Rhum–raisin*
- Sésame noir
- Spéculoos ☞
- Stracciatella
- Thé vert Matcha
- Tiramisu*
- Vanille gousse
- Verveine Feuille
- Yaourt de l'Ardèche
- Yuzu

BAC 0,5L :	10,00 €
BAC 2,5L :	35,00 €

GLACIÈRE : 11,00 €



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

* Présence d'alcool dans la recette

☞ Matière première élaborée par la maison Terre adélice