



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 fruits représentent 60 à 70 % de la composition de nos sorbets.

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 du Moulinon.

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

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

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 16,50 €

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

Coupe Outre-Mer 12,50 €

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

Coupe Pré-salée 12,50 €

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

Couple) de Maître 12,50 €

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

Coupe Nature 12,50 €

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

Coupe Ardéchoise 12,50 €

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

Coupe Orientale 12,50 €

Glace Corne de Gazelle
Glace Pistache
Sorbet Grenade
Miel

Coupe Gourmet 12,50 €

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

Couple) de Coeur 12,50 €

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

Coupe Fraîcheur 12,50 €

Sorbet Fraise
Glace Yaourt au lait de Brebis
Sorbet Citron-basilic
Coulis de myrtille sauvage

Coupe des Îles 12,50 €

Sorbet Banane
Sorbet Ananas
Glace Rhum-raisin*
Coulis de mangue-passion

Coupe du Moment 12,50 €

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



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, lors de votre commande.

* Présence d'alcool dans la recette

☞ Matière première élaborée par la maison Terre adélice



À LA CARTE ... TOUJOURS 100% BIO

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
- Kiwifruit 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.

* Présence d'alcool dans la recette

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
- Kumquat
- 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
- Piment fumé
- 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*

☞ Matière première élaborée par la maison Terre adélice



PETITES DOUCEURS

Café liégeois 7,20 €
Boule de glace café pur Arabica
Nappage café froid maison
Biscuits
Chantilly maison

Chocolat liégeois 7,20 €
Boule de sorbet chocolat noir A. Morin
Nappage chocolat noir maison
Biscuits
Chantilly maison

Café gourmand 7,70 €
Boule de glace ou sorbet au choix
Expresso ou Café allongé
Biscuits
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 €

Boissons fraîches
Sirop Bio à l'eau (choix sur demande) 2,50 €
Limonade Bio (bouteille de 25 cl) 3,50 €
Diabolo Bio (limonade+sirop au choix) 4,50 €
Eau pétillante (bouteille de 1L) 5,50 €

ÉPICERIE

Retrouvez la gamme complète des glaces Terre adélice dans notre espace boutique:

- » 144 Parfums en demi-litres
- » 96 Parfums en 2,5 litres
- » 10 Parfums incontournables en 1 litre
- » 30 Parfums en pots individuels
- » Des desserts glacés à partager

Pour promouvoir l'artisanat de notre région, nous avons sélectionnés quelques spécialités issues de productions locales comme :

- » Le miel des abeilles Ardéchoises
- » La crème de marron, forcément !
- » Le chocolat utilisé dans nos sorbets
- » Des biscuits gourmands
- » Des jus de fruits à consommer sans modération
- » Des terrines typiques

Et bien d'autres...

Faites découvrir l'Ardèche à vos papilles !!



•• Glace

• Sorbet