



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 ses 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 Palet Breton, le fromage de Chèvre frais, la liqueur de Génépi, l'onctueux praliné...

88 des 145 parfums fabriqués par Terre adélice vous sont proposés en dégustation au salon glacier de Lyon.

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 %).



Terre adélice
Glacier de nature

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

Vieux Grenoble
3 rue d'Agier
38 000 Grenoble

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

Vieux Nice
1 rue Jules Gilly
06 300 Nice

Vieux Annecy
5 rue Perrière
74 000 Annecy



Laissez nous un avis
Allergènes
Instagram
Facebook
Site internet



NOS COUPES... TOUT EST 100% BIO

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

Coupe de Maître 15€

Sorbet Chocolat noir A. Morin
Glace Praliné
Glace Vanille gousse

Nappage chocolat noir maison

Coupe Nature 15€

Sorbet Framboise
Sorbet Abricot de l'Ardèche
Sorbet Rhubarbe de l'Ardèche

Coulis de framboise

Coupe de Coeur 15€

Glace Brownie
Glace Caramel à la crème salée
Glace Cacahuète

Nappage caramel à la crème salée

Coupe Outre-Mer 15€

Sorbet Noix de coco
Sorbet Mangue
Sorbet Citron

Coulis de mangue-passion

Coupe Ardéchoise 15€

Sorbet Myrtille sauvage
Sorbet Châtaigne de l'Ardèche aux marrons confits
Glace Fromage blanc de chèvre

Crème de marron artisanale d'Ardèche

Coupe Fraîcheur 15€

Sorbet Melon de l'Ardèche
Glace Yaourt de l'Ardèche
Sorbet Citron-basilic

Coulis de myrtille sauvage

Coupe Pré-salée 15€

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

Nappage caramel à la crème salée

Coupe Orientale 15€

Glace Corne de Gazelle
Glace Pistache
Glace Fleur d'oranger

Miel d'Ardèche

Coupe de Soleil Levant 15€

Glace Thé vert Matcha
Glace Sésame noir
Sorbet Litchi

Coulis de framboise

Coupe au choix 15€

Sélectionnez 3 saveurs
* 1 nappage ou coulis

Coupe Gourmet 15€

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

Nappage chocolat noir maison

Coupe Enfant 10,50€

Glace Vanille gousse
Sorbet Fraise
Sorbet Chocolat au lait A. Morin

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

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
- Groseille de l'Ardèche
- Kiwai de l'Ardèche
- Melon de l'Ardèche
- Myrtille sauvage
- Noisette
- Pastèque
- Pêche Blanche de l'Ardèche
- Pêche de vigne de l'Ardèche
- Poire de l'Ardèche
- Pomelo de Corse
- Pomme Belle de Boskoop
- Rhubarbe de l'Ardèche

Le Raffinement

- Anis vert
- Fleur d'oranger
- Gingembre aux morceaux confits
- Hibiscus façon "Bissap"
- Lavande
- Menthe feuille de l'Ardèche
- Menthe feuille éclats de chocolat
- 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

À LA CARTE... TOUJOURS 100% BIO

Le Voyage

- Ananas
- Banane
- Bergamote
- Cacahuète
- Cacao amer
- Café pur Arabica
- Cannelle infusée
- Chocolat au lait A. Morin
- Chocolat blanc A. Morin
- Chocolat noir A. Morin
- Citron
- Citron-basilic
- Citron vert / Menthe
- 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 de l'Ardèche
- Lard fumé
- Potimarron-châtaigne de l'Ardèche
- Roquefort
- Sésame noir
- Tomato-basilic
- Yaourt de l'Ardèche
- Yaourt au lait de brebis de Lozère

La Célébration

- Génépi*
- Plombières* (Kirsch)
- Rhum-raisin*

Matière première élaborée par la maison Terre adélice

La Douceur

- Brownie
- Caramel à la crème salée
- Cerise Amarena
- Confiture de lait
- Cookie
- Corne de gazelle
- Fior di latte
- Frangipane* (Rhum)
- Madeleine
- Miel-romarin de l'Ardèche
- Nougat de Montélimar
- Palet breton
- Pâte à tartiner
- Praliné
- Praline rose
- Réglisse bonbon
- Riz au lait* (Rhum)
- Spéculoos
- Straciatella
- Tiramisu* (Amaretto)

Suppléments 2,20 €

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

- 1 boule 4,70 €
- 2 boules 8,60 €
- 3 boules 12,30 €
- 4 boules 15,70 €
- 5 boules 18,90 €
- 6 mini-boules 14,90 €
- 10 boules 37,00 €

*Glace

*Sorbet

PETITES DOUCEURS

Café liégeois 8,50 €

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

Chocolat liégeois 8,50 €

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

Café gourmand 10,00 €

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

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

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

BOISSONS

Boissons chaudes

- Expresso ou Ristretto 2,50 €
- Double Expresso 3,90 €
- Café allongé 2,50 €
- Café noisette 3,00 €
- Café au lait 3,00 €
- Cappuccino 4,00 €
- Macchiato Caramel 5,00 €
- Thé vert ou noir (sachet) 4,20 €
- Infusion (sachet) 4,20 €

Boissons rafraîchissantes

- Sirop (choix sur demande) 2,80 €
- Limonade (bouteille de 33 cl) 4,50 €
- Diabolo (limonade et sirop au choix) 6,00 €
- Cola (bouteille de 33 cl) 5,00 €

À EMPORTER

(À LA MAISON - 500ML)

- Corne de Gazelle
- Fleur d'oranger
- Fraise
- Framboise
- Fromage blanc de chèvre de l'Ardèche
- Gingembre aux morceaux confits
- Groseille de l'Ardèche
- Hibiscus façon "Bissap"
- Lavande
- Litchi
- Madeleine
- Mangue
- Melon de l'Ardèche
- Menthe feuille de l'Ardèche
- Menthe feuille éclats de chocolat
- Miel-romarin de l'Ardèche
- Myrtille sauvage
- Noisette
- Noix de coco
- Nougat de Montélimar
- Orange sanguine d'Italie
- Passion
- Pastèque
- Pêche Blanche de l'Ardèche
- Pistache
- Poire de l'Ardèche
- Pomelo de Corse
- Rhubarbe de l'Ardèche
- Rhum-raisin* (Rhum)
- Rose
- Sésame noir
- Spéculoos
- Straciatella
- Thé vert Matcha
- Tiramisu* (Amaretto)
- Vanille gousse
- Vanille gousse au lait végétal
- Verveine feuille
- Yaourt de l'Ardèche
- Yuzu

AVEZ-VOUS PRÉVU VOTRE GLACIÈRE ?

- Bac 0,5L 11,00 €
- Bac 2,5L 38,00 €
- Glacière 13,50 €