



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 Poivron rouge, la plante aromatique Verveine, le gâteau Palet Breton, le fromage de Chèvre frais, la liqueur de Génépi, l'onctueux praliné...

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



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 %).



Vieux Grenoble
3 rue d'Agier
38 000 Grenoble - FRANCE
+33 (0)4 76 54 86 50
glacier.grenoble@terre-adelice.eu
SIRET : 831 911 920 00013 - RCS Aubenas
APE : 5610C - TVA : FR 74831911920

Vieux Lyon
1 place de la Baleine
69 005 Lyon

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 au Choix 15€

Sélectionnez 3 saveurs
"À la carte"

1 nappage ou coulis

Coupe Ardéchoise 15€

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

Crème de marron artisanale d'Ardèche

Coupe Provençale 15€

Glace Lavande
Sorbet Abricot de l'Ardèche
Glace Fleur d'oranger

Coulis de framboise

Coupe Pré-salée 15€

Glace Palet breton
Sorbet Poire de l'Ardèche
Glace Caramel à la crème salée

Nappage caramel à la crème salée

Coupe de Coeur 15€

Glace Brownie
Glace Caramel à la crème salée
Glace Cacahuète

Nappage caramel à la crème salée

Coupe Fraîcheur 15€

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

Coulis de myrtille sauvage

Coupe Orientale 15€

Glace Fleur d'oranger
Glace Pistache
Glace Corne de Gazelle

Miel d'Ardèche

Coupe Drômoise 15€

Glace Nougat de Montélimar
Sorbet Chocolat noir A. Morin
Sorbet Poire de l'Ardèche

Nappage chocolat noir maison

Coupe (à l') Italienne 15€

Glace Tiramisu*
Glace Fior di Latte
Glace Stracciatella

Nappage chocolat noir maison

Coupe Gourmet 15€

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

Nappage chocolat noir maison

Coupe Outre-Mer 15€

Sorbet Noix de coco
Sorbet Mangue
Sorbet Citron vert - menthe feuilles

Coulis de mangue-passion

Coupe Tropicale 15€

Sorbet Litchi
Sorbet Mangue
Sorbet Passion

Coulis de framboise

Coupe du Moment : Consultez sa composition auprès de nos serveurs ou sur notre ardoise 15€

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

À LA CARTE... TOUJOURS 100% BIO

La Délicatesse

- Abricot de l'Ardèche
- Cassis de l'Ardèche
- Cerise griotte
- Châtaigne de l'Ardèche aux marrons confits
- Clémentine de Corse
- Coing
- Figue
- Fraise
- Framboise
- Grenade
- Groseille
- Kiwâi de l'Ardèche
- Main de Bouddha
- Melon de l'Ardèche
- Myrtille sauvage
- Noisette
- Noix de l'Isère
- Pastèque
- Pêche Blanche de l'Ardèche
- Pêche de Vigne de l'Ardèche
- Poire de l'Ardèche
- Pomelo de Corse
- Rhubarbe de l'Ardèche

Le Raffinement

- Fleur d'oranger
- Gingembre aux morceaux confits
- Hibiscus façon "Bissap"
- Lavande
- Menthe feuille de l'Ardèche
- Menthe feuille éclats de chocolat
- Monarde de l'Ardèche
- Pin aux pignons de cèdre
- Rose
- Sarrasin
- Thé vert Matcha
- Thym-citron
- Verveine feuille

+ Parfum du Moment

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

* Présence d'alcool dans la recette

 Matière première élaborée par la maison Terre adélice

Le Voyage

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

La Célébration

- Citron Limoncello*
- Génépi*
- Rhum-raisin*
- Verveine liqueur*

L'Audace

- Ail noir
- Foin des montagnes
- Fromage blanc de chèvre de l'Ardèche
- Piment d'Espelette
- Poivron rouge
- Roquefort
- Sésame noir
- Yaourt de l'Ardèche
- Yaourt de Brebis

La Douceur

- Brownie
- Cacao-oranges confites
- Caramel à la crème salée
- Cerise Amarena
- Cookie
- Corne de gazelle
- Fior di Latte
- Frangipane* (Rhum)
- Madeleine
- Miel-romarin de l'Ardèche
- Nougat de Montélimar
- Palet breton
- Praliné
- Réglisse Bonbon
- Riz au lait* (Rhum)
- Spéculoos
- Stracciatella
- 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

DOUCEURS

Liégeois

Chaque Liégeois est décoré de fruits BIO, de chantilly maison BIO et de biscuits BIO.

Café liégeois

Boule de glace Café pur Arabica, nappage café froid maison

Chocolat liégeois

Boule de glace Chocolat noir A. Morin, nappage chocolat noir maison

Affogato

Boule de glace Vanille gousse ou de glace Fior di Latte sur lequel on verse un espresso chaud

Café gourmand

Espresso ou ristretto ou café allongé, boule de glace ou sorbet au choix, biscuits BIO et chantilly maison BIO.

Milkshakes

Chaque milkshake est décoré d'une chantilly maison BIO.
(Les parfums comportant des morceaux ne sont pas réalisables en milkshakes)

- 1 saveur 8,50 €
- 2 saveurs 9,00 €
- 1 saveur + coulis ou nappage 9,20 €
- 2 saveurs + coulis ou nappage 9,70 €

Milkshake du moment

Consultez sa composition auprès de nos serveurs ou sur notre ardoise



BOISSONS CHAUDES

Ristretto

2,50 €

Expresso

2,50 €

Double Espresso

3,90 €

Café allongé

2,50 €

Café noisette

3,00 €

Café au lait

3,00 €

Cappuccino

4,00 €

Caramel Macchiato

5,00 €

Chocolat chaud

4,50 €

Chocolat chaud viennois

5,00 €

Chocolat chaud BIO et chantilly maison BIO

Thés et Infusions en vrac

4,20 €

Butterfly

Tisane à la citronnelle et fleurs de pois, apaisante et rafraîchissante
Lapin sur la Lune
Tisane fruitée et fleurie aux pommes, oranges, fraises, fleur d'hibiscus et citronnelle

Moment de grâce

Thé vert sencha aux agrumes, doux et fruité

Petit Prince

Thé noir d'Assam aux agrumes, bergamote, citron, orange, fleur de bleuet

Rooibos Citrus

Rooibos aux agrumes, sans théine

Rooibos Bo-Kaap

Rooibos anti-oxydant sans théine à base de goji, cranberry et grenade

Rosée de jasmin

Thé vert chinois au jasmin, léger et fleuri

Temps suspendu

Tisane de plantes digestives et apaisantes

BOISSONS FRAÎCHES

Cola

5,00 €

Bouteille de 33 cl

Limonade

4,50 €

Bouteille de 25 cl

Mojito

5,00 €

Sans alcool, bouteille de 33 cl

Ginger beer

5,00 €

Sans alcool, bouteille de 20 cl

Diabolo

6,00 €

Sirup au choix accompagné d'une bouteille de limonade

Jus de Fruits

5,50 €

Jus d'ananas

5,00 €

Bouteille de 25 cl

Jus multivités

5,00 €

Bouteille de 25 cl

Thé vert glacé à la pêche

3,00 €

Café latte frappé

4,00 €

Sirops

2,80 €

Choix sur demande

À EMPORTER

(À LA MAISON)

Bac 500 ML

50 parfums disponibles, liste des parfums sur demande

Bac 500 ML Spécial

17,00 €

Bac 2,5L

38,00 €

Au choix parmi les parfums "À la carte"

Glacière Terre adélice

13,50 €

Sac papier

0,35 €

Sac Isotherme

2,00 €

Pain de glace

7,00 €

Toute la gamme Terre adélice est disponible en commande, n'hésitez pas à nous demander !