

Hôtel ***

Le Griffon d'Or



17 chambres au centre-ville de
Bourg-en-Bresse, avec parking privé, gratuit

Elégance, Qualité et Savoir-faire

Venez (re)Découvrir





Ouvert en 2011, l'**Hôtel Le Griffon d'Or** propose 9 chambres classiques, 7 chambres supérieures et une Junior Suite. Il séduit par sa décoration soignée, les petits détails, les beaux tissus, les accessoires, **toutes les chambres sont différentes.**

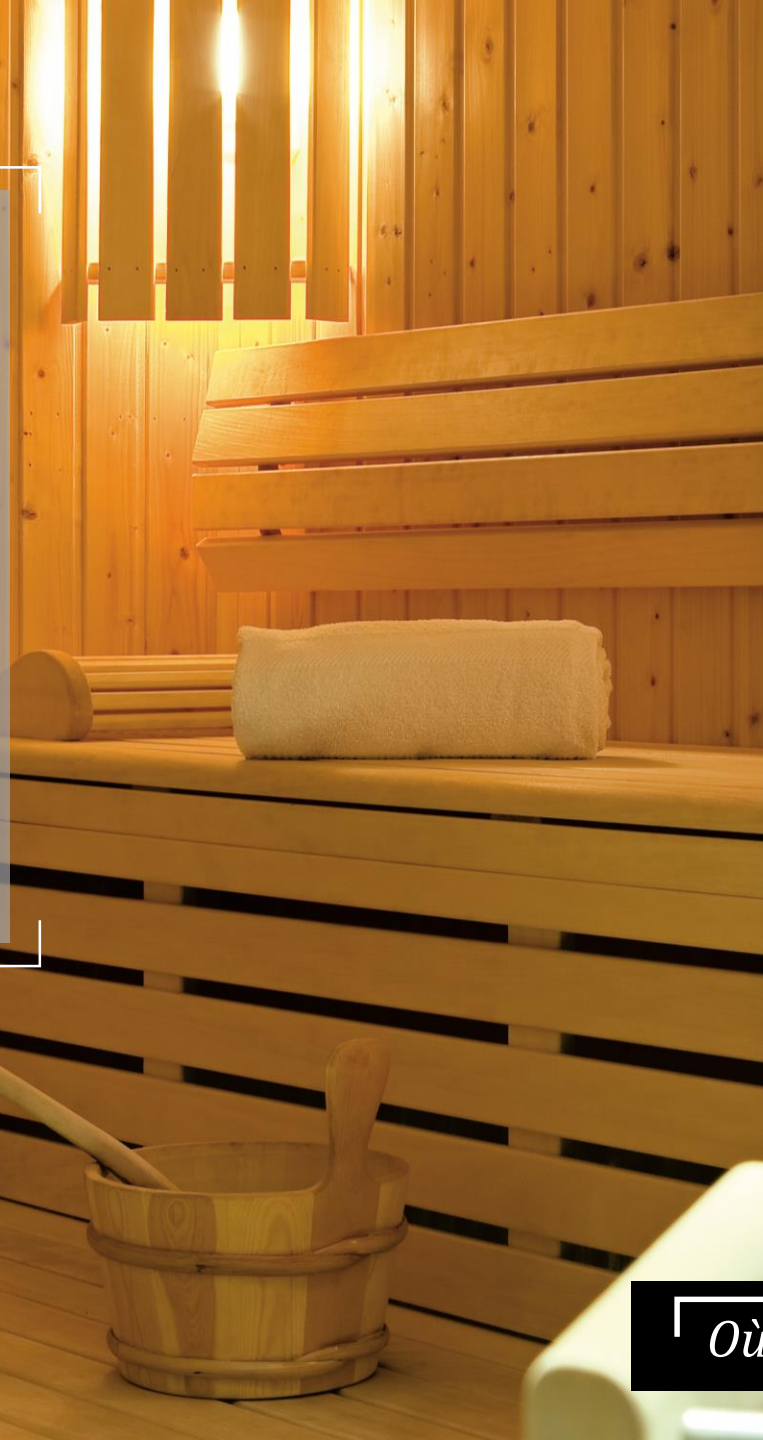
Tout a été pensé pour votre bien-être, loin des standards des grandes chaînes hôtelières.

La literie haut-de-gamme (lits de 160 minimum) a été renouvelée fin 2020, toutes nos chambres sont équipées pour votre confort et votre plaisir :

climatisation, plateau de courtoisie, **wifi performant**, TV connectée, chaînes de sport et de cinéma, minibar ...

Parce que le sommeil est essentiel

Un sauna, une salle de sport
et un salon-billard sont à votre disposition,
sans supplément.



« Où l'on fait plus que dormir »

Le petit-déjeuner : Local, frais, bio, circuit court

Les boissons

- . Le café est torréfié par « Les Cafés Dagobert » à Châtillon-sur-Chalaronne, **Ain**. Bio et équitable.
- . Les thés bio, en feuilles, du monde entier, sont achetés au Shelter, **de l'autre côté de la rue**.
- . Les infusions bio sont produites par « Des Fleurs en Soi », à Treffort, **Ain**.
- . Les jus de pomme, raisin et mélangés sont bio, proviennent du GAEC des Plantaz à Flaxieu, **Ain**.
- . Le jus d'orange est pressé à la demande. Les oranges ne sont pas bio.

La boulangerie, les céréales

- . Les pains et viennoiseries 100 % pur beurre sont réalisés par 2 boulangeries de **Bourg-en-Bresse**, La Grenouillère (20 m) et La Boulangerie Bouvard (400 m).
- . Toutes les céréales et garnitures sont achetées en magasin Bio, à **Bourg-en-Bresse**, sauf les Corn Flakes.

Les produits laitiers

- . Le lait, les beurres et les yaourts nature viennent de la Laiterie d'Étrez, **Ain**. Appellation AOP Crème et Beurre de **Bresse**.
- . Les yaourts aux fruits, sans conservateur, sont réalisés par la Ferme Désiris à Bâgé-la-Ville, **Ain**.

. L'assortiment de fromages provient de différentes fromageries, du marché... Une préférence aux fromages de l'**Ain** (comté, Bresse-bleu) et des départements voisins.

Le salé

- . La charcuterie vient de chez Laurent Janet, boucher de **l'autre côté de la rue**, jambons et saucisson élaborés avec des porcs fermiers d'**Auvergne**.
- . La truite provient de **Rhône-Alpes** ou de l'**Ain** et est fumée au « Fumet des Dombes », Saint-André-de-Corcy, **Ain**.
- . Les œufs sont achetés aux Poulailleurs de Chrysodor, Saint-Denis-lès-Bourg, **Ain**. Poules élevées en plein air, **œufs bio**. Les œufs brouillés ont une recette simple : des œufs, du beurre, du sel et du poivre. Sur demande, œufs à la coque.

Le sucré

- . Les confitures « Extra » de fruits rouges sont créées au Lycée Agricole Les Sardières à **Bourg-en-Bresse**.
- . Les confitures artisanales de fruits jaunes sont réalisées par Isabelle et Didier, « La Belle Saison », à Chanoz-Chatenay, **Ain**. Sans additif, fruits du jardin ou de petits producteurs.
- . Les miels proviennent du Rucher des Louvatières, à Leyment, **Ain**.
- . La pâte à tartiner est faite par la Boulangerie-Chocolaterie Bouvard, à **Bourg-en-Bresse**.
- . Les fruits, de saison, viennent de France de préférence.

Avant d'aller dîner (ou après...)



Nous nous ferons un plaisir de vous indiquer les bonnes tables à proximité de l'hôtel, car nous ne possédons pas de restaurant. En revanche, nous proposons une large carte pour organiser un apéritif

Le bar avec des produits choisis avec soin. Vins et bières de l'Ain, une très jolie carte de rhums et whiskies, et les classiques soft.

Nous proposons quelques grignotages, charcuterie, fromages, terrines de l'Ain.





ECOLOGIE

Nos gestes verts, pas si compliqué

Les petits gestes du quotidien

Pour le petit-déjeuner, nous privilégions les produits locaux, les circuits courts et le bio. Nous avons évolué sur les emballages, le beurre est artisanal, sans papier individuel, idem pour le sucre, proposé en vrac.

Dans les chambres, nous avons remplacé les bouteilles d'eau de bienvenue en plastique par une eau purifiée, micro-filtrée sur place dans une bouteille en verre réutilisée après lavage.

Dans les salles de bain, nous avons changé les petits flacons individuels de shampoing et savon par un distributeur élégant, que nous rechargeons au fur et à mesure.

Nous proposons d'envoyer vos factures par courrier électronique.

Notre parking est équipé de 4 bornes électriques pour brancher vos voitures et bientôt, nous allons investir dans quelques vélos pour vos déplacements en ville.

Les gestes barrière

Pour que venir à l'hôtel soit toujours un plaisir, nous pouvons vous assurer que nous continuons à mettre en œuvre les moyens mis en œuvre durant les années covid. Tout d'abord, vous vous sentirez à l'aise car notre petite capacité de 17 chambres vous donnera le sentiment d'être « presque » tout seul. Grand ascenseur, grand escalier, croiser quelqu'un d'autre n'est pas un problème. Pas de stress au moment du petit-déjeuner, toutes nos recettes « maison » et produits frais sont en portions individuelles. Enfin, les chambres sont évidemment, et comme avant, nettoyées avec le plus grand soin.

En résumé, pourquoi aller ailleurs ?

Hôtel de Charme 3 ***

Chambre classique single : 100 €

Chambre supérieure single : 119 €

Suite junior single : 139 €

Petit déjeuner : 15 €

Taxe de séjour : 1 €

Contrat possible selon nombre de nuitées.

Centre-ville.

Parking, Sauna, Salle de sport, Billard gratuits.

Hôtel le mieux noté de l'Ain

(par classement des voyageurs)

Dans les 20 premiers en Auvergne-Rhône-Alpes

9.4/10 booking.com 5/5 tripadvisor

04.74.23.13.24.

contact@hotelgriffondor.fr

www.hotelgriffondor.fr



