

Venez (re)Découvrir

# Hôtel \*\*\* Le Griffon d'Or

16 chambres au centre-ville de  
Bourg-en-Bresse, avec parking privé, gratuit  
Elégance, Qualité et Savoir-faire



Ouvert en 2011, l'**Hôtel Le Griffon d'Or** propose 9 chambres classiques, 5 chambres supérieures et une Junior Suite. Il séduit par sa décoration soignée, les détails, les beaux tissus, les matières, les accessoires.

## Toutes les chambres sont différentes.

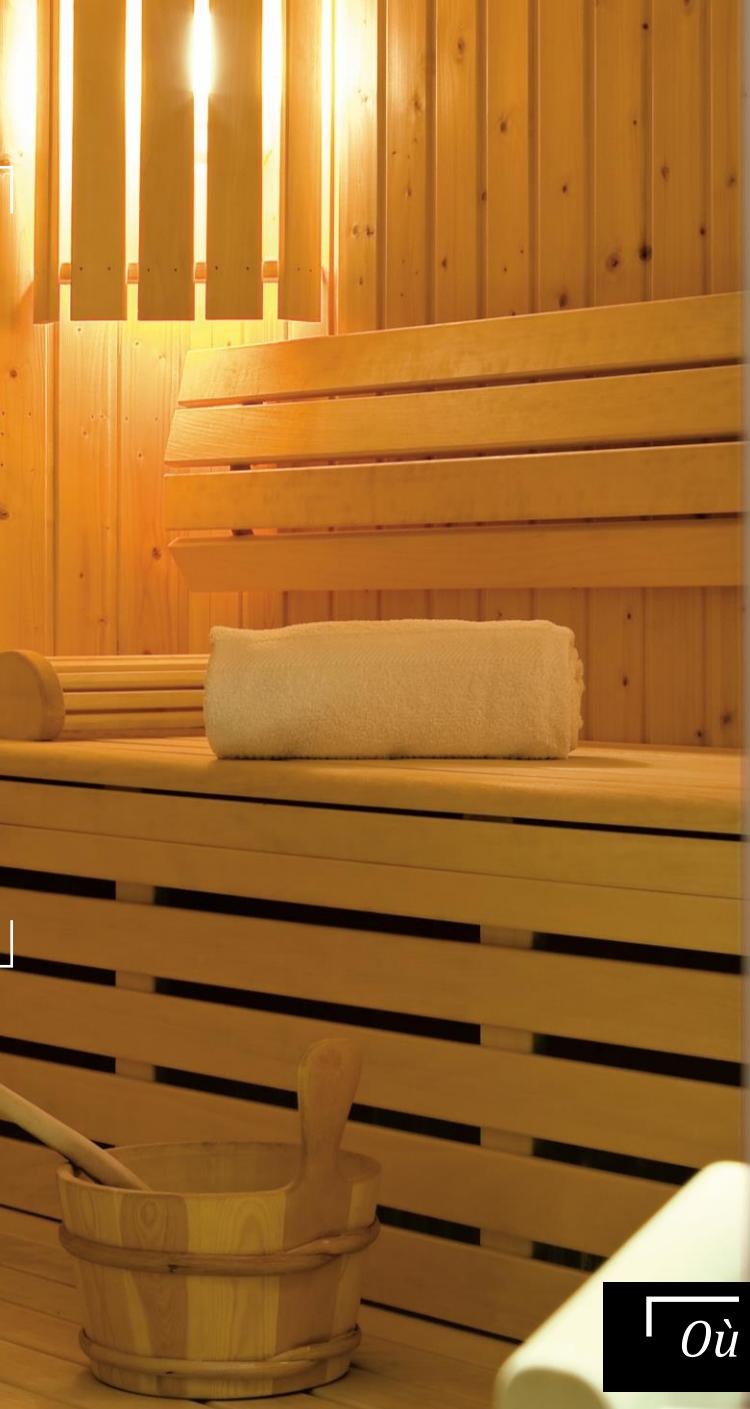
Tout a été pensé pour votre bien-être, loin des standards des grandes chaînes hôtelières.

Toutes nos chambres sont équipées pour votre confort et votre plaisir : lits de 160 cm minimum, **climatisation**, plateau de courtoisie, wifi, TV connectée, chaînes de sport et cinéma, minibar...



Parce que le sommeil est essentiel

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



« 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 du monde, en feuilles, sont achetés chez Co Thé Café.
- . Les infusions bio sont produites par « Des Fleurs en Soi », à Treffort, **Ain**.
- . Les jus de pomme, poire, raisin et sont bio, proviennent du GAEC des Plantaz à Flaxieu, **Ain**.
- . Le jus d'orange est pressé minute.

### La boulangerie, les céréales

- . Les pains et viennoiseries 100 % pur beurre sont réalisés par 3 boulangeries artisanales de **Bourg-en-Bresse**, La Grenouillère, La Maison Bouvard et Lou Pan (le dimanche).
- . Toutes les céréales sont achetées 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'Etrez, **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**.
- . Une sélection de fromages régionaux est proposée : Comté, Bresse-Bleu, Morbier, Tomme...

### Le salé

- . La charcuterie vient de chez Laurent Janet, boucher de **l'autre côté de la rue**, élaborée 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 Poulaillers 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.

### Le sucré

- . Les confitures artisanales sont réalisées par Isabelle et Didier, « La Belle Saison », à Chanoz-Chatenay, **Ain**. Fruits du jardin ou de petits producteurs, sans additif.
- . Les miels proviennent de la miellerie Happy Miel à Mézériat, **Ain**.
- . La pâte à tartiner est produite par la Maison Bouvard, à **Bourg-en-Bresse**.
- . Les fruits frais viennent, quand c'est possible et quand c'est la saison, de France de préférence, et toutes les préparations (compote, smoothiers...) sont « maison ».
- . Les fruits secs sont importés d'Iran par Raya, société lyonnaise qui priviliege les petits producteurs et coopératives du pays.

「Avant d'aller dîner (ou après...)」



Nous nous ferons un plaisir de vous orienter vers les bonnes tables à proximité de notre hôtel, car nous ne possédons pas de restaurant. En revanche, nous proposons une large carte de vins et apéritifs mettant à l'honneur les boissons de l'Ain. Laissez-vous aussi tenter par notre sélection de rhums et whiskies, et les classiques en version soft.

## Le bar





# 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.

## 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 16 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 : 105 € / double : 130 €

Chambre supérieure single : 125 € / double : 150 €

Suite junior single : 145 € / double : 170 €

Petit déjeuner : 15 €

Taxe de séjour : 1 €

Centre-ville : 10 rue du 4 septembre

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

9.5/10 Booking 4.8/5 Google 5/5 Tripadvisor

04 74 23 13 24

[contact@hotelgriffondor.fr](mailto:contact@hotelgriffondor.fr)

[www.hotelgriffondor.fr](http://www.hotelgriffondor.fr)

