

GÎTE AU NID DOUILLET - SALINS-LES-BAINS - COEUR DU JURA

GÎTE AU NID DOUILLET - SALINS-LES-BAINS

Location de vacances pour 2 personnes à Salins-Les-Bains

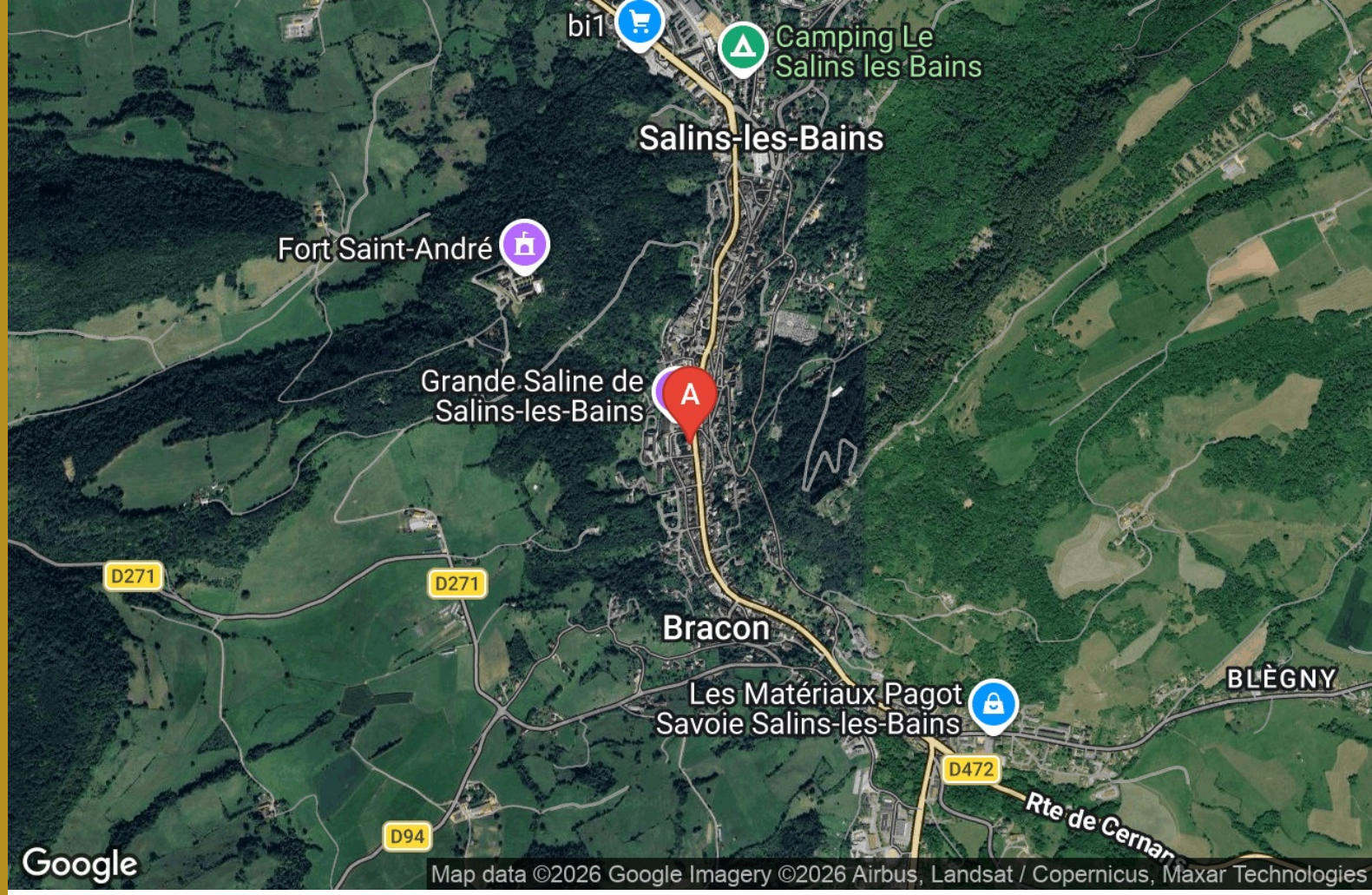
https://auniddouillet-salinslesbains.fr



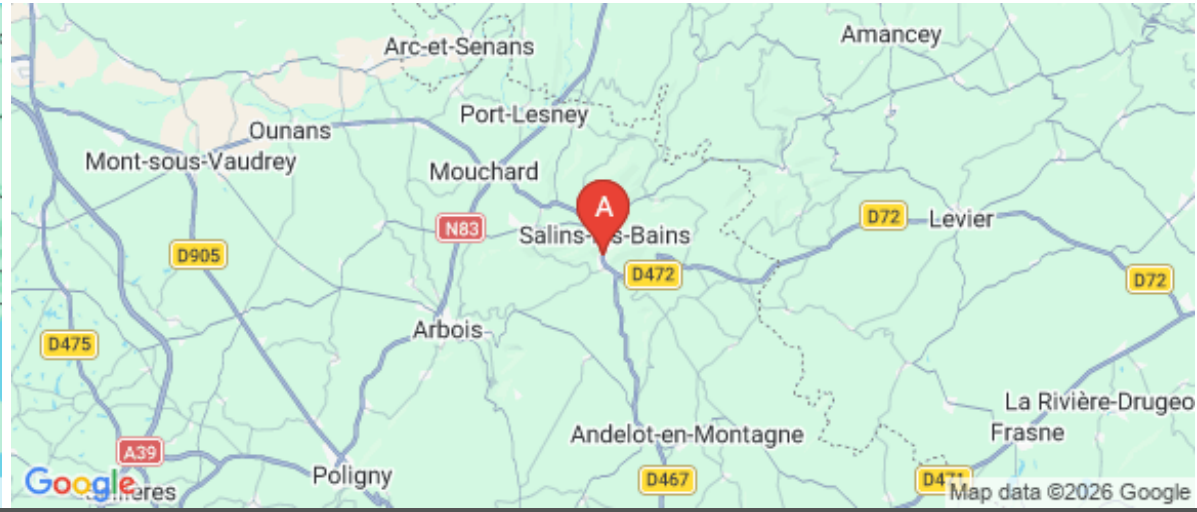
Micheline LEGUIDEC

07 71 16 30 13
03 84 37 94 80

A Gîte Au Nid Douillet - Salins-Les-Bains : 8 bis rue de la République 39110 SALINS-LES-BAINS











Gîte Au Nid Douillet - Salins-Les-Bains

★★

	2 personnes (Maxi: 2 pers.)	0 chambre	28 m2

En plein cœur de Salins-les-Bains, venez séjourner dans ce charmant studio, au 4ème étage avec ascenseur. Idéal pour des couples, il se situe à deux pas de la Grande Saline et à 900 m des thermes. Il offre par sa fenêtre une magnifique vue sur la Saline, l'hôtel-Dieu et le fort Saint André. A ses pieds se trouvent la pizzeria des salines, l'office de tourisme et plusieurs commerces de proximité. Un logement parfait pour un séjour des plus agréables !











Pièces et équipements

Chambres	Chambre(s): 0 Lit(s): 0	dont lit(s) 1 pers.: 0 dont lit(s) 2 pers.: 0
Salle de bains / Salle d'eau		
WC		
Cuisine	Four	Réfrigérateur
Autres pièces		
Media	Télévision	
Autres équipements		
Chauffage / AC	Chauffage	
Bien être		
Exterieur		
Divers		

Infos sur l'établissement

Communs	A proximité propriétaire
Activités	
Restauration	
Réseaux	Accès Internet
Stationnement	Parking
Services	
Extérieurs	

A savoir : conditions de la location

Arrivée	
Départ	
Langue(s) parlée(s)	
Annulation/ Prépaiement/ Dépot de garantie	
Moyens de paiement	Chèques bancaires et postaux Espèces
Petit déjeuner	
Ménage	
Draps et Linge de maison	
Enfants et lits d'appoints	
Animaux domestiques	Les animaux ne sont pas admis.

Tarifs & disponibilités

Gîte Au Nid Douillet - Salins-Les-Bains

Nos tarifs et nos disponibilités sont actualisés sur notre site :
https://www.auniddouillet-salinslesbains.fr

Mes recommandations



Le Commerce

03 84 37 64 84
43 Rue de la République
https://www.restaurant-lecommerce-sali

0.1 km
SALINS-LES-BAINS
1

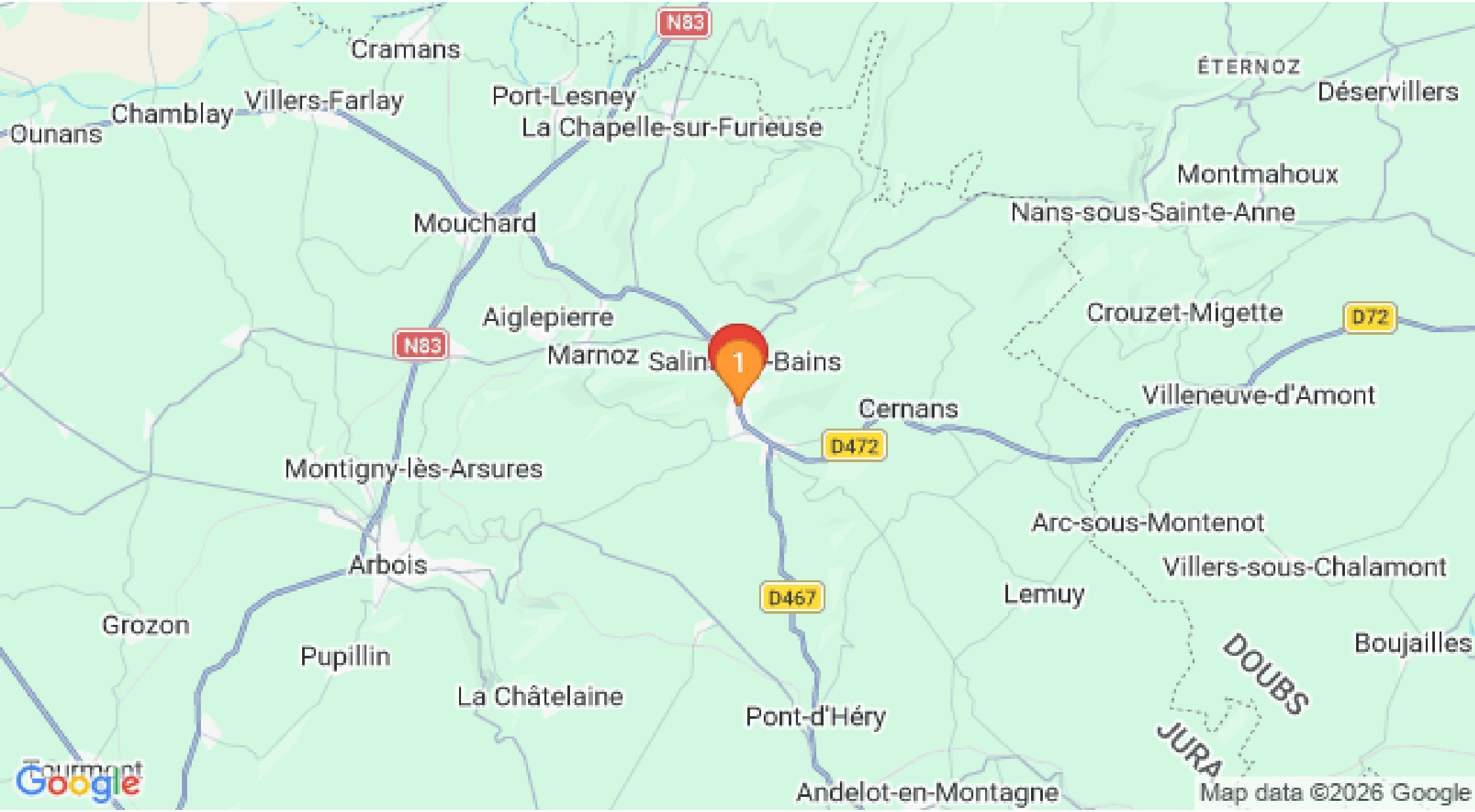
La salle de 56 couverts et la terrasse de 24 places ne sont jamais assez grandes. La cuisine savoureuse aux produits frais, principalement régionaux, s'inscrit comme celle d'un bistrot traditionnel. L'accueil invite à s'y sentir bien. En semaine, le buffet d'entrées à volonté (chaudes et froides) est apprécié le midi par les convives dont la pause est comptée. Les recettes suivent les saisons (pot-au-feu, choucroute, endives au jambon, saucisse de sanglier, grenouilles persillées, tête de veau, escargots, huîtres…). À la carte, ils font un malheur : le paleron de veau confit au vin jaune et morilles, les ravioles de champignons foie gras et jus de trousseau, même au dessert la cervelle de canut maison. Aux bons estomacs cette maison !

Mes recommandations (suite)



: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)



: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations