



4^e Journée Luxembourgeoise de la Traduction et de l'Interprétation

le 28 septembre 2019 de 09h15 à 18h00

Centre culturel Opderschmelz

1a, rue du Centenaire, L-3475 Dudelange

INSCRIPTION

(fiche à envoyer à conference@traducteurs-interpretes.lu)

Nom :

Adresse e-mail :

Je m'inscris à la conférence **50 €**

- membres ALTI
- étudiants (veuillez joindre une copie de votre carte d'étudiant ou une attestation d'inscription)
- membres d'associations sœurs : BDÜ, SFT, CBTI, AIIC et autres associations membres de la FIT

Association dont vous êtes membre :

Je m'inscris à la conférence (non-membres) **65 €**

La contribution aux frais inclut le déjeuner (buffet froid) et les pauses-café avec viennoiseries.

Végétarien/végétalien, allergie alimentaire (veuillez préciser) :

Je m'inscris au dîner **55 €**

Je viendrai accompagné au dîner **55 €**

Merci de nous renvoyer ce formulaire rempli le plus rapidement possible.

Dernier délai : **23 septembre** (dans la limite des places disponibles).

Veuillez virer le montant total (inscription à la conférence et/ou dîner) sur le compte de l'ALTI auprès de la

Banque et Caisse d'Epargne de l'État :

IBAN LU49 0019 3555 5960 3000 (code BIC : BCEELULL)

J'autorise l'ALTI à sauvegarder mon nom et mon adresse e-mail pour m'informer par e-mail de la prochaine conférence organisée par l'ALTI. Ces données ne seront pas utilisées à d'autres fins.

Menu du dîner

Restaurant Gigi l'Amoroso

98, rue Tattenberg, L-3569 Dudelange | www.gigilamoroso.lu

Apéritif

Prosecco

Veillez choisir une entrée, un plat et un dessert pour vous-même et, le cas échéant, la personne qui vous accompagne au dîner

| Entrée | Dîner 1 | Dîner 2 |
|---|--------------------------|--------------------------|
| Trio di bruschetta (<i>végétarien</i>) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Salade Caprese (<i>végétarien</i>) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Carpaccio de bœuf | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Salade gourmande | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Plat | | |
| Duo de pâtes (<i>végétarien</i>) (<i>agnolotti végétariens et ravioli spinaci ricotta</i>) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Escalope de saumon au basilic | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mignons de bœuf sauce aux truffes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Saltimbocca alla romana | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Dessert | | |
| Tiramisu | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mousse au chocolat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Coupe de fruits frais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Prix du menu : 55 € par personne

Les boissons (vin blanc, vin rosé, vin rouge (1/2 bouteille par personne), bière, eau, boissons sans alcool, café, thé) sont comprises.

Veillez nous contacter si vous avez une allergie alimentaire ou suivez un régime particulier.