



**5<sup>e</sup> Journée Luxembourgeoise de la Traduction et de l'Interprétation**  
**le samedi 24 septembre 2022 à partir de 09 h 00**

**Salle des fêtes de la commune de Dudelange**  
**Hôtel de Ville (1<sup>er</sup> étage), L-3590 Dudelange**

**INSCRIPTION**

(fiche à envoyer à [conference@traducteurs-interpretes.lu](mailto:conference@traducteurs-interpretes.lu))

Nom : .....

Adresse e-mail : .....

Je m'inscris à la conférence  **40 €**

- 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)  **70 €**

Les frais d'inscription comprennent la participation à la conférence, la visite guidée l'après-midi, le déjeuner au restaurant Amarcord (buffet froid, boissons comprises) et les boissons, fruits et croissants le matin.

Végétarien/végétalien, allergie alimentaire (veuillez préciser) : .....

Je m'inscris au dîner  **60 €**

Je viendrai accompagné(e) au dîner  **60 €**

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

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](http://www.gigilamoroso.lu)

### Apéritif

Prosecco

Amuse-bouche

**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

Bruschetta (*végétarien*)

Salade Caprese (*végétarien*)

Carpaccio de bœuf

Salade gourmande

### Plat

Duo de pâtes (*végétarien*)

(*fusilli crudaiola et ravioli spinaci ricotta*)

Escalope de saumon royal

Tagliata de poulet avec rucola

Escalope alla parmigiana

### Dessert

Tiramisu

Mousse au chocolat

Coupe de fruits

Sorbet

Prix du menu : 60 € par personne

Les boissons (vin blanc, vin rosé, vin rouge, bière, eau, boissons sans alcool, café, thé) sont comprises.

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