



7e Journée Luxembourgeoise de la Traduction et de l'Interprétation et 15^e anniversaire de l'ALTI

le samedi 7 mars 2026 à partir de 09 h 00

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, UPTIJ, AIIC, autres associations membres de la FIT

Association dont vous êtes membre :

Je m'inscris à la conférence (non-membres) 75 €

Les frais d'inscription comprennent la participation à la conférence, le déjeuner (walking lunch) proposé par le restaurant Amarcord (plats chauds et froids, boissons comprises) sur place et la pause-café avec dessert l'après-midi.

Végétarien/végan, allergie alimentaire (veuillez préciser) :

Je m'inscris au dîner 70 €

Je viendrai accompagné(e) au dîner 70 €

Merci de nous renvoyer ce formulaire rempli au plus tard une semaine avant la conférence.

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. Oui Non

Nous vous informons que des photos seront prises lors de l'événements qui pourront être publiées par l'ALTI (site web, réseaux sociaux, autres publications de l'ALTI). Si vous ne souhaitez pas apparaître, veuillez nous en informer à l'avance.

Menu du dîner

Restaurant Gigi l'Amoroso

98, rue Tattenberg, L-3569 Dudelange | 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
Vitello tonnato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tortellini in brodo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salade gourmande	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salade caprese (<i>végétarien</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carpaccio de betterave et feta végane (<i>végan</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Plat		
Saltimbocca alla romana	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Escalope de saumon royal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tagliata de poulet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Duo de pâtes (<i>végétarien</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Penne sauce pistou (<i>végan</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert		
Tiramisu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mousse au chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glace vanille au coulis de framboise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sorbet au citron (<i>végan</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Prix du menu : 70 € 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.