

TRADUCTION DES CARTES ET MENUS

*Vous êtes restaurateur et vous souhaitez faire traduire vos plats et menus ?
Comment présenter le document à traduire ?*

Ce service est proposé gracieusement par la Chambre de Commerce d'Industrie et de Services de la Moselle afin de renforcer la qualité d'accueil auprès des touristes étrangers et de valoriser la cuisine régionale.

Les cartes et menus seront traduits en allemand et/ou en anglais par un prestataire spécialisé.

Quelques conseils de présentation des documents :

1. Conservez sur la carte l'intitulé exact des plats en français
2. Sous l'intitulé des plats, notez entre parenthèses la description des plats à partir des ingrédients principaux et/ou du mode de cuisson (MAXIMUM 5 mots/plat).
Il est conseillé de le faire même pour les plats dont l'intitulé est très simple (ex : faux filet de bœuf aux girolles → (faux-filet, bœuf, girolles)
3. Seuls ces ingrédients seront traduits. Ainsi, la traduction proposée restera simple et facilement compréhensible pour le plus grand nombre.
- 4- Adressez votre carte annotée (EXCLUSIVEMENT SOUS FICHIERS WORD) par email à :

traduction@moselle.cci.fr

- 5- Le document avec les traductions des plats vous sera retourné par email dans un délai de 15 jours ouvrés.

IMPORTANT ! Ne seront PAS traduits :

- LES PLATS NON ANNOTES
- LES TITRES (ex : NOS ENTREES, NOS POISSONS, NOS VIANDES, ...)
- TOUS LES TEXTES AUTRES QUE LES PLATS (SERVICES, PRESENTATION DU RESTAURANT, ...)
- LA CARTE DES VINS ET DES BOISSONS

MODELE DE PRESENTATION DES CARTES :

Seuls les ingrédients (max 5 mots) décrits sous l'intitulé du plat et mis entre parenthèses seront traduits

Nos entrées

Terrine de foie gras de canard et son chutney de fruits exotiques
(Foie gras de canard, fruits exotiques) ←
Entenstopfleber und exotische Früchte ←

Les 6 huîtres Spéciales claires Marennes-Oléron
(6 huîtres)
6 Austern

St Jacques crues marinées à l'huile de truffes, vinaigrette de quinoa
(St-Jacques crues, huile de truffes, blé rond)
Carpaccio von frischen Jakobmuscheln, Öl mit Trüffeln und Getreiden

Nos poissons

Pavé de flétan noir, St Jacques poêlées au beurre de café, crème de potiron
(Flétan noir, St-Jacques, sauce au potiron)
Heilbutt, Jakobmuscheln, Kürbissauce

Sandre rôtie sur lit de choux, beurre blanc aux baies de genièvre
(Sandre, choux, sauce beurre blanc)
Zander, Kohl, Weissbutter sauce

Dos de cabillaud sur tartare d'huîtres, sauce au champagne et œufs de hareng
(Cabillaud, huîtres en tartare, sauce au champagne)
Kabeljau, Tartar von Austern, Champagnersauce

Nos viandes

Suprême de volaille fermière braisé aux morilles
(Volaille, sauce crème et morilles)
Geflügel, Rahmsauce mit Morcheln

Suprême de pigeonneau rôti et son jus lié au wasabi
(Pigeon, sauce wasabi-moutarde japonaise)
Täubchen, Wasabisauce

Médaille de cerf poêlé, jus aux aïelles et marrons
(Cerf, aïelles et marrons)
Hirsch, Preiselbeeren und Esskastanien

Montgolfière de veau aux morilles
(Ris de veau, morilles et feuilleté)
Kalbsbries und Morcheln im Blätterteig

Nos desserts

Crèmes glacées florales

(Glaces : jonquille, violette, jasmin et coquelicot)

Eis mit Osterglocke, Veilchen, Jasmin und Mohn

Crêpes farcies de poires caramélisées, glace à la cacahuète

(Crêpes à la poire, glace à la cacahuète)

Pfannkuchen mit Birnen gefüllt, Eis mit Erdnuss

Fondant au chocolat, poêlée de fruits rouges, glace à la noix de coco

(Gâteau chocolat, fruits rouges, glace noix de coco)

Schokoladenkuchen, Kokoeis

Cannelloni de chocolat samana, sauce arabica et glace au chocolat blanc

(Chocolat, crème au café et glace au chocolat blanc)

Schokolade, Kaffecreme, Weisschokoladeneis

Croustillant de banane sur caramel de Maury, glace au chocolat blanc

(Banane chaude, glace au chocolat blanc)

Warme Banane, Weisschokoladeneis

Tarte fine aux pommes, glace à la cannelle

(Tarte aux pommes, glace à la cannelle)

Apfeltorte, Zimteis