

Find Charlotte (Eriksen)
Montiel på:



Brug Catamaran som
forbindelseskantor, og få løst
alle opgaver via én kontakt.
Vi letter tilgangen til det
franske marked uden
sprogbarrierer. Konsulent
rimer på ærlighed,
grundighed og faglig indsigt.

Medlem af Fransk forening
af professionelle
oversættere:



Medlem af fransk forening
for undertekstning:



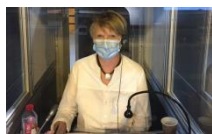
Medlem af:



Kontakt:
+ 33 (0)1 44 90 88 90
bonjour@catamaran.fr
www.catamaran.fr

Catamaran
70, av. de Clichy
75017 Paris
Frankrig

Kære alle,



Catamaran har haft super travlt på kontoret siden sidst.
Det har godt nok været en tid, hvor bookede opgaver blev
men nye kom til i stort antal.

Undertegnede har adskillige gange været [simultantolk](#) for
diverse forhandlinger i store koncerner for deres europæiske
samarbejdsudvalg og ved siden af dette, har vi især taget os af nye
domicilierings-kunder. At være [adressekunde](#) hos Catamaran betyder, at et
(nystartet) firma vælger Catamaran til domicil for deres franske firma. Intet
behov for leje af kontorlokaler, og posten bliver sendt direkte til Catamarans
adresse i Paris. Nogle firmaer vælger, at Catamaran skal åbne posten, scanne
den ind og sende den pr. e-mail med en kort forklaring. Andre ønsker blot, at
Catamaran sender deres uåbnede post direkte til dem.

Godt efterår til alle, og pas godt på jer selv.

Charlotte (Eriksen) Montiel

On se prend un apéro? (Skal vi snuppe en aperitif?)

En sætning man ofte hører i alle aldersgrupper i Frankrig.
Men hvad er en apéro? Apéro er en forkortelse af ordet
apéritif. Det franske ord *apéritif* stammer fra latin,
apertivus, afledt af *aperire*, som betyder at 'åbne'.

Idéen er, at alkohol åbner for appetitten!

I Frankrig mødes man som regel til en aperitif om aftenen,
før måltidet, sammen med venner eller familie, enten
hjemme eller på en café/bar, og derefter gå man hver til sit
for at spise aftensmad. Også en uformel og hyggelig måde
at være sammen med sine venner og arbejdskolleger på,
især når der er **Happy Hour - udtales [api awur]** - i de store
byer.

Men hvad får man egentlig til en aperitif? Alt lige fra øl, til
vin og drinks, ledsaget af chips eller måske endda tapas.
Nogle gange bliver man også inviteret til **apéritif dinatoire**.
Det er en 'aftensmadsaperitif', hvor man får så mange
småretter, at det gør det ud for et helt måltid.



Charlotte har i samarbejdet med
Emmanuel Denizot haft æren og
udfordringen af at lave de
franske undertekster til Thomas
Vinterbergs nye film *Druk*, som
kommer i de franske biografer den
14. oktober 2020, under navnet
Drunk. [Se fransk trailer](#).

Øl er den nye vin

La Fine Mousse er en fransk restaurant,
som lever og ånder for franske og
internationale øl af ypperste kvalitet.
Et originalt koncept: hver ret, fra forret til
dessert, serveres med et glas af netop
den øl, der matcher din mad, ganske som
med vin.

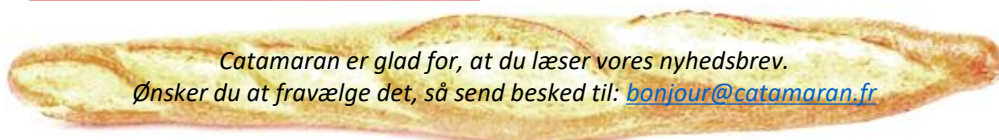
Et ideelt sted for øl-elskere og andre
nysgerrige gourmeter.



4 bis Avenue Jean Aicard, 75011 Paris
Site: www.lafinemousse.fr

Avec modération ! (med måde!)

Promillegrænsen i Frankrig er som i
Danmark dvs. **0,5 g/l**, men hvis du lige har
fået kørekort, er den på **0,2 g/l**.
Frankrig er fortsat blandt de mest
alkoholforbrugende lande i verden og ligger
på **6. pladsen blandt de 34 OECD-lande**.
Hver franskmænd drikker cirka **42,2 liter vin**
og **30 liter øl** om året.
Momssatsen på alkohol i Frankrig ligger på
20%.
Hver gang man taler om alkohol i fjernsynet,
skal man pr. lov tilføje, *avec modération*.



Catamaran er glad for, at du læser vores nyhedsbrev.
Ønsker du at fravælge det, så send besked til: bonjour@catamaran.fr