

– C –

C.A.O. (*controlled appellation of origin*): **A.O.C.** (*appellation d'origine contrôlée*).

Cabbage(-): chou(x).

- **cabbage leaf**: feuille de chou.
- **cabbage lettuce**: laitue pommée.
- **cabbage soup**: soupe au chou.
- **cabbage stump**: trognon de chou.
- **cabbage tree**: chou palmiste.
- **Chinese cabbage**: chou chinois.
- **garden cabbage**: chou pommé.
- **green cabbage (UK)**: chou vert.
- **red cabbage**: chou rouge.
- **Savoy cabbage (US)**: chou vert ; chou de Milan.
- **stuffed cabbage**: chou farci.
- **turnip cabbage**: chou-rave.
- **white cabbage**: chou blanc.

Caboc (UK, Scotland): fromage crémeux, roulé dans des pétales d'avoine (*Ecosse*).

Cactus pear: figue de Barbarie. Voir *Prickly pear*.

For preparations, see keyword Apricot.

Caddy, tea (UK): boîte à thé.

Caesar salad (US – classically romaine lettuce with finely chopped anchovies, croutons, parmesan cheese and a garlic vinaigrette dressing): salade Caesar (*salade romaine en sauce vinaigrette aillée, avec des anchois finement émincés, des croûtons et du parmesan*).

Caesar's mushroom: oronge ; amanite des Césars (*champignon*).

Cafeteria: cafétéria.

Caffeine: caféine.

Cajun cooking: cuisine acadienne.

Cake: gâteau ; cake ; croquette (*de poisson, de pomme de terre*) ; galette (*de riz, d'avoine, feuilletée*).

- **almond cake**: gâteau aux amandes.

- **cake divider**: diviseur à gâteaux.
- **cake layer**: abaisse.
- **cake shop (UK)**: pâtisserie (*magasin*).
- **cake slicer**: lyre à génoise.
- **cake stand**: porte-gâteaux.
- **chocolate cake**: gâteau au chocolat.
- **chocolate fudge cake (US)**: voir *Fudge*.
- **cream cake**: gâteau à la crème.
- **fish cake**: croquette de poisson.
- **flaky pastry cake**: galette feuilletée.
- **fruit cake**: cake aux fruits.
- **jelly roll cake (US)**: biscuit roulé à la confiture.
- **layer / layered cake**: voir *Layer*.
- **log cake**: bûche. Voir *Log*.
- **Madeira cake (UK)**: ≈ génoise au madère.
- **mocha cake**: gâteau moka.
- **oat cake (thin flat oatmeal cake)**: galette d'avoine.
- **potato cake**: croquette de pomme de terre ; galette de pomme de terre.
- **pound cake (US)**: quatre-quarts (*préparé avec une livre de chacun de ses quatre composants : farine, œufs, sucre, beurre*).
- **precut cake**: cake prétranché.
- **rice cakes**: galettes de riz.
- **rum sponge cake**: baba au rhum.
- **sliced cake**: cake tranché.
- **sponge cake**: *lit.* « gâteau éponge » ; génoise ; madeleine.
- **twelfth-night cake**: galette des rois.
- **unsliced cake**: cake non tranché.
- **wedding cake**: gâteau de mariage.
- **yule-log cake**: bûche de Noël.
- ** **It's a piece of cake!** C'est du gâteau !
- ** **Modern French tends to use the word "cake" in a broad sense, as in English** : le français moderne a tendance à utiliser le mot « cake » au sens large, comme en anglais.
- ** **Traditional French cake is an oblong fruitcake with raisins and candied cherries**: le cake traditionnel français est un gâteau de forme oblongue, aux raisins secs et aux cerises confites.
- ** **You can't have your cake and eat it!** On ne peut pas avoir le beurre et l'argent du beurre !

Calabrese: brocoli calabrais.

** **To non-experts, the calabrese is indistinguishable from**

C

broccoli: pour les non-initiés, il est difficile de distinguer le calabrais du brocoli.

Calamary: calmar. Voir *Squid*.

Calf: veau.

- **calf's brains:** cervelle de veau.
- **calf's caul:** fraise de veau.
- **calf's ear:** oreille de veau.
- **calf's foot:** pied de veau.
- **calf's head:** tête de veau.
- **calf's heart:** coeur de veau.
- **calf's liver:** foie de veau.
- **calf's muzzle:** museau de veau.
- **calf's tongue:** langue de veau.

For preparations, see *Chop, Cutlet, Liver, Veal*, etc.

Calicos (US) (scallops): coquilles Saint-Jacques. Voir *Scallop*

California: Californie.

- **California long green** (*chile pepper*): long piment vert de Californie.
- **California sole** (*syn. Lemon sole*): limande-sole.

Callaloo: 1. Epinard chinois ; 2. Potage (*spécialité de Trinidad et des Antilles françaises*).

**** Like spinach, callaloo is used in cooked vegetable dishes:**
comme l'épinard, le callaloo est utilisé dans les plats de légumes cuits.

Caloric: calorique. Voir *Calorie*.

Calorie: calorie.

- **calorie content:** valeur calorique.
- **calorie intake:** ration calorique.
- **low-calorie diet:** régime (à) basses calories.

Calvados (*France, Normandy – apple brandy; cider brandy; applejack. Often referred to simply as, "calva"*). Voir *Normandy-style*.

- **coffee with a small glass of calvados:** café calva.

Cambridge (UK):

- **Cambridge sauce** (*with chopped hard-boiled egg yolks, oil and herbs*): sauce Cambridge (*aux jaunes d'œufs durs pilés, à l'huile et aux herbes*).
- **Cambridge sausage** (*a sausage without skin, rolled in breadcrumbs*): saucisse de Cambridge (*sans peau, roulée dans la chapelure*).

Camomile: camomille.

- **camomile flowers:** fleurs de camomille.

C

- **camomile tea**: infusion à la camomille.
- **wild camomile**: matricaire.

Can (*n.*): 1. Boîte (*de conserve*) ; 2. Can(n)ette (*de boisson*).

- **can of beer**: can(n)ette de bière.
- **can-opener** (*US*): ouvre-boîte.

Can (*v.*): mettre en conserve.

Canada goose: outarde (*gibier à plumes*).

For preparations, see keyword Game.

Canadian: canadien(-ne).

- **Canadian bacon** (*US – smoked lean bacon, taken from the meat on the back of the pig, and served with traditional British and Irish breakfasts*): lard maigre fumé (*servi dans les petits déjeuners traditionnels britanniques et irlandais*).
- **Canadian plaice** (*syn. American plaice*): plie canadienne.

Canapé: canapé.

- **assortment of canapés**: assortiment de canapés.
- **bone marrow canapés**: canapés à la moelle.
- **mixed canapés**: canapés variés.

Canary rockfish: rascasse ; scorpène.

Cancel (*v.*): annuler.

**** To cancel a reservation**: annuler une réservation.

Candied: confit(e) dans le sucre ; enrobé(e) de sucre.

- **candied chestnut(s)**: marron(s) glacé(s).
- **candied fruit(-)**: fruit(s) confit(s).
- **candied rose petal**: pétale de rose confit.

Candle: bougie ; chandelle.

- **candlelight**: lumière / lueur des chandelles.
- **candlelight dinner**: dîner aux chandelles.

Candlemas crepe(s): crêpe(s) de la Chandeleur.

- **special Candlemas menu**: menu spécial de la Chandeleur.

Candy (*n.*) (*pl. candies*) (*US*): bonbon(s).

- **a piece of candy**: un bonbon.
- **candy floss**: barbe à papa.
- **candy pan**: candissoire.
- **candy shop** (*UK*) / **store** (*US*): confiserie (*magasin*).
- **candy sugar** (*UK*): sucre candi.
- **cotton candy**: barbe à papa.

C

- **rock candy** (US): sucre candi.

Candy (v.): confire (*dans le sucre*) ; enrober (*de sucre*).

Cane sugar: sucre de canne.

Canned (US): en conserve.

- **canned fruit(-)**: fruit(s) en conserve ; fruit(s) en boîte.

- **canned sliced pineapple**: ananas tranché en conserve/en boîte.

- **canned tuna**: thon en conserve / en boîte.

Cannelloni(-): cannelloni(s).

- **cannelloni stuffed with lobster filling**: cannellonis farcis à la crème de homard.

Canola oil: huile de colza. Voir *Rapeseed*.

Cantaloupe melon: cantaloup (*melon*). Voir *Melon*.

Cantonese rice: riz cantonnais.

Cap: capsule (*de bouteille*) ; chapeau (*de champignon*).

- **cap opener**: décapsuleur.

Cap(e)lin: capelan (*poisson*). For preparations, see keyword *Salmon*.

Cape gooseberry: alkékenge ; physalis (*fruit*). Voir *Physalis*.

Caper: câpre.

- **caper sauce**: sauce aux câpres.

- **capers pickled in vinegar**: câpres au vinaigre.

Capon (*a young castrated and fattened rooster*): chapon.

- **roast truffled capon**: chapon truffé rôti.

Captain waiter: chef de rang.

Car (*in a train*): wagon.

- **lounge car**: wagon-bar.

- **restaurant car**: wagon-restaurant.

Carafe: carafe.

- **a carafe with 25 cl of wine**: un quart de vin.

- **carafe of water**: carafe d'eau.

- **wine in carafe**: vin en carafe.

Carambola: carambole (*fruit*).

** **Carambola is best eaten raw, with or without the skin, in fruit salads, or with cream or cottage cheese**: la carambole est idéalement consommée crue, avec ou sans la peau, dans les salades de fruits ou avec de la crème ou du fromage caillé.

**** Carambola also makes an attractive garnish for meat or poultry:** la carambole constitue également une garniture intéressante pour la viande et la volaille.

For preparations, see keyword Apricot.

Caramel (n.): caramel.

- **caramel custard:** crème caramel.
- **caramel embroidery:** broderie en caramel.
- **caramel lace:** dentelle de caramel.
- **hard caramel:** caramel dur.
- **milk caramel:** caramel au lait.
- **soft caramel:** caramel mou.

Caramelization: caramélisation.

Caramelize (v.): caraméliser.

**** With a spatula, mix gently until the fruit cooks and begins to caramelize:** mélangez légèrement avec une spatule jusqu'à cuisson du fruit et début de caramélisation.

Caramelized: caramélisé(e).

- **caramelized apple:** pomme caramélisée.
- **caramelized custard cream:** crème brûlée.

Caraway: carvi. **Caraway seed liqueur:** kummel. **Caraway seeds:** graines de carvi. **Wild caraway seed:** cumin des prés.

Carbohydrate(s): glucide(s).

- **high in carbohydrates:** riche en glucides.
- **low in carbohydrates:** pauvre en glucides.

Carbonade (*an ancient French word referring to meat grilled on charcoal*).

- **Flemish carbonade** (*northern France, Belgium – a beef and onion dish, stewed slowly in beer*): carbonade flamande.

Carbonated mineral water: eau gazeuse.

Carcass: carcasse.

Card: carte. **Invitation card:** carton d'invitation.

Cardamom: cardamome. **Cardamom punch:** punch à la cardamome.

Cardinalfish: apogon (*poisson*). *For preparations, see keyword Salmon.*

Cardoon: cardon (*artichaut sauvage*).

- **cardoons with bone marrow:** cardons à la moelle.
- ** Cardoons do not keep well, as they lose moisture:** les cardons se conservent mal car ils perdent leur humidité.

C

**** So, they should be used immediately after purchase:**

ils doivent donc être utilisés immédiatement après l'achat.

For preparations, see keyword Apricot.

Caribou: caribou ; renne. *For preparations, see keyword Game.*

Carnival: carnaval. **Carnival menu:** menu de carnaval.

Carob-bean: caroube (*fruit à pulpe sucrée*).

Carp: carpe (*poisson*).

- **carp in aspic:** carpe en gelée.

- **fried carp:** carpe frite.

- **small carp:** carpillon.

- **stuffed carp:** carpe farcie.

- **young carp:** carpeau.

For preparations, see keyword Salmon.

Carpaccio: carpaccio.

- **beef carpaccio:** carpaccio de bœuf.

- **pineapple carpaccio:** carpaccio d'ananas.

- **salmon carpaccio:** carpaccio de saumon.

Carpet shell: clovisse ; palourde (*fruit de mer*).

Carpetsbag (*Australia – sirloin steak beggar's purse with oysters*):

aumônière de filet de bœuf aux huîtres (*Australie*).

Caribbean-style: à l'antillaise.

- **Caribbean-style chicken:** poulet à l'antillaise.

Carrot: carotte.

- **baby carrot:** jeune carotte.

- **braised carrots:** carottes à l'étouffée.

- **carrot cake (US):** cake aux carottes. Voir **Quick bread*.

- **carrot pie:** tourte aux carottes.

- **glazed carrots:** carottes glacées.

- **grated carrots:** carottes râpées.

- **minicarrots on skewers with basil and Dutch Mimolette**

cheese: brochettes de minicarottes au basilic et à la mimolette hollandaise.

- **new carrots sautéed in butter:** carottes nouvelles sautées au beurre.

For other preparations, see keyword Vegetable.

Cart: charrette ; chariot.

- **dessert cart (US):** chariot de desserts.

- **serving cart (US):** chariot de service.

C

Carve (*v.*): découper ; lever (*un filet de viande, de poisson*).

Carved: découpé(e).

Carving: découpage.

- **carving fork**: fourchette à découper.
- **carving knife**: couteau à découper.
- **carving service / carving set**: service à découper.
- **carving table**: table à découper.
- ** **Who'll do the carving?** Qui va découper ?

Case: caisse ; étui ; écrin.

- **pastry case**: fond de tarte.
- **small case**: caissette.

Cash (*n.*): espèces ; liquidités.

- **cash payment**: paiement en liquide.
- ** **To pay in cash**: payer en espèces.

Cash (*v.*): encaisser.

Cashew nut: noix de cajou ; noix d'acajou.

Casing: enveloppe ; boîtier.

- **caul casing**: crépine ; crépinette.
- **flaky pastry casing**: barquette en pâte feuilletée.
- **warm oysters in a flaky pastry casing**: barquette d'huîtres chaudes.

Cask: tonneau ; barrique.

- **cask of wine**: tonneau de vin.
- **small cask**: tonnelet.
- **wine from the cask**: vin au tonneau.

Casket: coffret.

Cassata ice cream: cassate (*glace*).

Cassava: manioc.

Casserole (*n.*): 1. Cocotte ; daubière (voir aussi *Pan* et *Saucepan*).

2. (*UK*) Ragoût cuit au four.
- **small casserole**: cassolette.
 - **vegetable casserole**: légumes à la cocotte.

Casserole (*v.*): cuire à feu doux.

Caster sugar (*UK*): sucre en poudre.

Cat (*fish*): voir *Catfish*.

C

Catalogue: catalogue.

- **catalogue of ready-to-serve deep-frozen desserts:** catalogue de desserts surgelés prêts-à-servir.

Catechu: cachou.

Caterer: traiteur.

Catering: approvisionnement ; restauration.

- **catering business:** industrie de la restauration.
- **catering classes:** cours de cuisine.
- **catering college (UK):** école de restauration ; lycée hôtelier.
- **catering industry:** industrie de la restauration.
- **catering professions:** les métiers de la restauration.
- **catering school (US):** école de restauration.
- **catering service:** service traiteur.
- **catering trade:** industrie de la restauration.
- **trade catering:** restauration de collectivités.

Catfish: silure glane ; goujon ; poisson-chat.

- **Atlantic catfish:** loup de l'Atlantique.
- **Asian redtail catfish:** silure.
- **blueseas cat(fish):** loup denticulé.
- **spotted cat(fish):** loup tacheté.

For preparations, see keyword Salmon.

Catherine cake (UK, Bedfordshire): gâteau aux graines de carvi, confectionné pour la Sainte-Catherine, le 25 novembre.

Caul casing: crépine ; crépinette.

Cauldron: chaudron.

Cauliflower: chou-fleur.

- **cauliflower au gratin (US):** gratin de chou-fleur.
- **cauliflower cheese (UK):** gratin de chou-fleur.
- **cauliflower loaf:** pain de chou-fleur.

For preparations, see keyword Vegetable.

Caviar: caviar.

- **aubergine caviar:** caviar d'aubergine.
- **caviar butter:** beurre de caviar.
- **caviar canapés:** canapés au caviar.

Cayenne pepper: poivre de Cayenne.

Celeriac: céleri-rave. **Grated celeriac:** râpée de céleri.

Celery: céleri-branche.

C

- **celery leaves**: verdure de céleri ; vert de céleri.
- **celery root**: céleri-rave.
- **celery salt**: sel de céleri.
- **celery stalk**: céleri en branche.
- **wild celery**: ache.

Cellar: cave ; cellier. **Cellar book**: livre de cave. **Cheese cellar**: cave à fromages. **Wine cellar**: cave à vin.

Cellarman: caviste. **Head cellarman**: chef caviste.

Celsius: *see* Temperature and Conversion Table of Units of Measurement, *last page of the dictionary*.

Center (US): centre ; milieu. Voir *Centre*.

Centerpiece (US): centre de table (*décoratif*). Voir *Centre-piece*.

Centimeter (US) / Centimetre (UK): centimètre. Voir Conversion Table of Units of Measurement, *dernière page du dictionnaire*.

Centre (UK): centre ; milieu.

**** Bake until a point of a knife inserted into the centre of the cake comes out clean**: cuisez au four jusqu'à ce que la pointe d'un couteau piquée au centre du gâteau en ressorte propre.

Centre-piece (UK): centre de table (*décoratif*).

- **floral sculptured centre-pieces to decorate buffets**: centres de table en sculpture florale pour décorer les buffets.

Cepe mushroom: bolet ; cèpe (*champignon*).

- **cepe mushroom cap**: chapeau de cèpe.

Cereal(-): céréale(s).

- **baby cereal**: aliment pour nourrisson ; farine premier âge.
- **breakfast cereal**: céréales pour le petit déjeuner.
- **yogurt with cereal**: yaourt aux céréales.

Ceremonial: de cérémonie. **Ceremonial etiquette**: protocole.

Ceremonial meal: repas de cérémonie.

Cervelat: cervelas (*saucisson à cuire*).

- **truffled cervelat**: cervelas truffé.

Ceviche (South America – raw fish or seafood marinated in lime juice with onions, red peppers, tomatoes, coriander leaves, etc.): ceviche (*poissons crus ou fruits de mer marinés dans du jus de citrons verts avec oignons, poivrons rouges, tomates, feuilles de coriandre, etc. – Amérique latine*).

- **scallop ceviche**: ceviche de coquilles Saint-Jacques.

C

**** Various ingredients may be associated with a ceviche according to the chef's imagination:** des ingrédients divers peuvent être associés à un ceviche selon l'imagination du chef.

Ceylon tea: thé de Ceylan.

Cha (*Japan – green tea*): thé vert (*Japon*).

Chachlik (*Russian origin – skewered, marinated meat, grilled and served with rice, spread with melted butter*): chachlik (*brochette de viande marinée, grillée et servie avec du riz arrosé de beurre fondu – origine russe*).

- **chachlik of mutton:** chachlik de mouton.

Chafing dish: réchaud de table ; chauffe-plat.

Chair: chaise. **To take a chair:** prendre une chaise ; s'asseoir.

CHAMPAGNE

≧ **Keyword for the use of Wines and Alcohols** ≦

When translating a preparation with an alcohol other than champagne, just replace *champagne* with your alcohol. Pay attention to gender agreement, and position of words in French! Example:

- champagne aspic: aspic au champagne.



Braised in champagne: braisé au champagne.

- **sea trout braised in champagne:** truite de mer braisée au champagne.

Champagne [...].

- champagne **aspic:** aspic au champagne ; gelée au champagne.
- champagne **bucket:** seau à champagne.
- champagne **cocktail:** cocktail au champagne.
- champagne **flute:** flûte à champagne.
- champagne **foam:** mousse de champagne.
- champagne **glass:** coupe à champagne.
- champagne **head:** mousse de champagne.
- champagne **kir:** kir au champagne ; kir royal.
- champagne **marc brandy:** marc de champagne.
- champagne **on ice:** champagne frappé.
- champagne **oysters:** huîtres au champagne.
- champagne **sorbet:** sorbet au champagne.

C

Chilled with champagne: rafraîchi(e) au champagne.

- **exotic fruit salad chilled with champagne:** macédoine de fruits exotiques rafraîchie au champagne.
- **fresh fruit cup chilled with champagne:** coupe de fruits frais rafraîchis au champagne.

Cooked in champagne: cuit(e) au champagne.

- **fillets of sole cooked in champagne:** filets de sole au champagne.
- **salmon cooked in champagne:** saumon au champagne.

Deglazed with champagne: déglacé(e) au champagne

- **sautéed scallops deglazed with champagne:** coquilles Saint-Jacques sautées, déglacées au champagne.

Drizzled with champagne: arrosé(e) de champagne.

- **pear sorbet drizzled with champagne:** sorbet à la poire arrosé de champagne.

Dry champagne: champagne sec.

Extra dry champagne: champagne brut.

Flavo(u)red with champagne: parfumé(e) au champagne.

- **fruit salad flavo(u)red with champagne:** salade de fruits parfumée au champagne.

Glass of champagne: coupe de champagne.

In champagne aspic: en gelée au champagne.

- **quail in champagne aspic:** caille en gelée au champagne.

In champagne sauce: (en) sauce au champagne.

- **baked salmon in champagne sauce:** saumon au four, sauce champagne.

Magnum of champagne: magnum de champagne.

Medium dry champagne: champagne demi-sec.

Poached in champagne: poché(e) au champagne.

- **fillets of river fish poached in champagne:** filets de poissons de rivière pochés au champagne.
- **peaches poached in champagne:** pêches pochées au champagne.

Sweet champagne: champagne doux.

Unlimited champagne: champagne à volonté.

With champagne: au champagne.

C

- **fruit cup with champagne**: coupe de fruits au champagne.
- **prawns steamed with champagne vinegar**: bouquets vapeur au vinaigre de champagne.

Chanterelle mushroom: girolle ; chanterelle (*champignon*).

Chantilly, à la (*France – any dish prepared with whipped cream - hot or cold, savoury or sweet*): à la Chantilly.

- **Chantilly cream** (*sweetened whipped cream*): crème Chantilly.
- **Chantilly sauce** (*whipped cream sauce*): sauce Chantilly.

Chap: 1. Bajoue ; 2. Garçon ; type ; individu ; 3. Gerçure.

- **Bath chap** (*UK*): joue de porc au sucre et aux épices.

Char (*n.*): omble chevalier ; bondelle (*poisson*).

For preparations, see keyword Salmon.

Char (*v.*): carboniser ; charbonner.

- **char-broiled**: cuit(e) au charbon de bois.
- **char-grilled**: grillé(e) au charbon de bois (*ou dans une poêle à grillades*).
- **char-grilled kangaroo kebabs and aubergine purée** (*Australia*): brochettes de kangourou grillées au charbon de bois avec un caviar (*une purée*) d'aubergines (*Australie*).

Charcoal: charbon de bois.

Charcuterie (*France – cooked or cured meats, sausages and pâtés (mainly pork); also the delicatessen where these meats are sold. A selection of cold sliced charcuterie is often served as an appetizer*).

Chard(-) / Swiss chard(-): bette(s).

- **chard in its juice**: bettes au jus.
- **creamed chard**: bettes crémees.

For preparations, see keyword Vegetable.

Charlotte: charlotte.

- **fruit charlotte** (*a hot or cold creamy fruit dessert prepared in a mo(u)ld lined with finger biscuits*): charlotte aux fruits.
- **vegetable charlotte** (*a hot or cold preparation of vegetables cooked in a mould lined with sliced bread and turned out for serving*): charlotte de légumes.

Chasselas grape: raisin chasselas.

Château (*the French word for castle – each wine-producing estate or*