

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

A E U N P L A T E N B W F U E O B E L V
 U N C I T R O N U N O I G N O N E C R M
 S U U V E L O S E D T E L I F N U Q K F
 T B N G E E R E M E D S T I U R F S E D
 I O I F R R L Q F U N E P O Ê L E C L R
 U U S F R E S U H E I F L K C Z U I Â U
 R I I E Q I U E O A H H U R O A S P C A
 F L A Q R G G M R M I N O D S R E U D E
 N L R Q Y I M O E J E P O E E R A U À C
 U A U N C R A B E R E N N P A E T E F R
 N N D X Y L Z D O L F U U T N H E N E O
 E T A C U T A N I L X D I G Y H U I U M
 S E J C X O D V I G Y G A M A I R S V N
 A M O P O E D T I X I ' U C D U C I I U
 U U U Y L U Ô U G A L R H U A R M U F Z
 C G T L E R P L E R N E F L A C E C J V
 I É E K N M X E P F R D U N E E J A Q N
 S L R U I Q G H R X À D E E U Y V L H A
 S N N O M U A S U D T O G I G N U E Z G
 E U D E L ' H U I L E D ' O L I V E L S

PORK
 VEAL
 SALMON
 A CRAB
 A ROAST
 SEAFOOD
 A GRAPE
 TO SHRED
 A MUSSEL
 BAY LEAVES
 THE KITCHEN
 A LEG OF LAMB
 A REFRIGERATOR (3)

BEEF
 LAMB
 TO ADD
 TO CUT
 A SAUCE
 A PIECE
 A LEMON
 AN ONION
 OLIVE OIL
 A VEGETABLE
 A FRYING PAN
 A RING, A SLICE
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

MEAT
 THYME
 A DISH
 TO POUR
 PARSLEY
 TO STIR
 A FRUIT
 TO GRIND
 A SAUSAGE
 BOILING (M)
 A SOLE FILET
 A REFRIGERATOR (2)
 HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

Solution

A E U N P L A T E N B W F U E O B E L V
U N C I T R O N U N O I G N O N E C R M
S U V E L O S E D T E L I F N U Q K F
T B N G E É R E M E D S T I U R F S É D
I O I F R R L Q F U N E P O É L E C L R
U U S F R E S U H E I F L K C Z U I Â U
R I I É Q I U E O A H H Ú R O A S P C A
F L A Q R G G M R M I N O D S R E U D E
N L R Q Y I M O E J E P O E E R A U Â C
U A U N C R A B E R E N N P A E T E F R
N N D X Y L Z D O L F U U T N H E N E O
E T A C U T A N I L X D I G Y H U I U M
S E J C X O D V I G Y G A M A I R S V N
A M O P O E D T I X I U C D U C I I U
U U Y L U Ô U G A L R H U A R M U F Z
C G T L E R P L E R N E F L A C E C J V
I É E K N M X E P F R D U N E E J A Q N
S L R U I Q G H R X Â D E E U Y V L H A
S N N O M U A S U D T O G I G N U E Z G
E U D E L ' H U I L E D ' O L I V E L S