

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

PORK

VEAL

TO ADD

A DISH

TO POUR

A SAUCE

A FRUIT

AN ONION

AN OYSTER

BOILING (M)

A FRYING PAN

LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

LAMB

A LID

SALMON

A CRAB

A ROAST

PARSLEY

TO SHRED

A MUSSEL

A VEGETABLE

A RED PEPPER

A LEG OF LAMB

HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

BEEF

THYME

A FISH

TO CUT

A PIECE

TO STIR

A RECIPE

TO GRIND

THE KITCHEN

A SOLE FILET

A REFRIGERATOR (3)

Solution

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