

# Bon Voyage 2: Chapter 6

## Vocabulary

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

MEAT  
 VEAL  
 A LID  
 PASTA  
 TO ADD  
 TO STIR  
 TO POUR  
 A SAUCE  
 AN ONION  
 A LOBSTER  
 A MUSHROOM  
 A VEGETABLE  
 A LEG OF LAMB  
 A REFRIGERATOR (1)

LAMB  
 PORK  
 A POT  
 A DISH  
 TO CUT  
 A FRUIT  
 AN HERB  
 TO GRIND  
 A MUSSEL  
 AN ORANGE  
 BAY LEAVES  
 A FRYING PAN  
 TO COOK SOMETHING  
 HIGH TEMPERATURE (ON A  
 STOVE)

BEEF  
 FOOD  
 THYME  
 A CRAB  
 A FISH  
 A LEMON  
 A ROAST  
 TO SHRED  
 A SAUSAGE  
 AN OYSTER  
 BOILING (M)  
 A RED PEPPER  
 A REFRIGERATOR (3)

# Solution

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