

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

VEAL
 BEEF
 A LID
 A CRAB
 TO CUT
 A PIECE
 TO PEEL
 TO STIR
 TO GRIND
 AN OYSTER
 AN ORANGE
 A VEGETABLE
 A RING, A SLICE
 HIGH TEMPERATURE (ON A
 STOVE)

MEAT
 LAMB
 THYME
 SALMON
 A GRAPE
 A FRUIT
 PARSLEY
 AN HERB
 AN ONION
 A SAUSAGE
 BAY LEAVES
 A FRYING PAN
 A REFRIGERATOR (3)

PORK
 PASTA
 TO ADD
 A DISH
 A LEMON
 A ROAST
 TO POUR
 A MUSSEL
 TO SHRED
 A LOBSTER
 BOILING (F)
 A LEG OF LAMB
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

Solution

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