

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

V T I U R F N U P Q N É P L U C H E R L
 L Q B F L A V I A N D E W Q J L Q U S J
 D D U R A I S I N L U Z Z Q F M H N E O
 L E P I V H O E S U N G I G O T A P L U
 U U S T I G M U L L E B O E U F V L O N
 R L W P I S N N I U P R E H C A H A R E
 C E J R Â Z J P S N O N G I O N U T E S
 U G F S L T T O R F M M R B B C U U S A
 U N C R A B E I E T M Z E R J X N N S U
 U O E R K B T S P I E E T N W R E O A C
 Q Y À O U H E S U T D U U N U E H M C E
 U C U F R A R O D Ô E A O H J U U U E T
 N N O N E A E N F R T E J S X M Î A N R
 L U H U C U N V M N E C A Q W E T S U Y
 É C R O P I D G E U R R E P Â R R U L X
 G K R E M E T O E L R O D S B W E D R T
 U A F O S A R R U K E M M À F E U V I F
 M N P N P R R J O X U N E H E R B E S E
 E G C B V E E D D N L U M S D U T H Y M
 T G M E J A L V E T T E L E T Ô C E N U

PORK

BEEF

THYME

SALMON

TO ADD

TO POUR

TO PEEL

A SAUCE

A MUSSEL

A CUTLET

AN OYSTER

A VEGETABLE

LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

MEAT

PASTA

A FISH

TO CUT

TO STIR

A ROAST

A LEMON

PARSLEY

A POTATO

TO GRIND

A LOBSTER

A LEG OF LAMB

HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

VEAL

A POT

A DISH

A CRAB

A GRAPE

AN HERB

A FRUIT

A PIECE

TO SHRED

AN ONION

AN ORANGE

A REFRIGERATOR (3)

Solution

V T I U R F N U P Q N É P L U C H E R L
L Q B F L A V I A N D E W Q J L Q U S J
D D U R A I S I N L U Z Z Q F M H N E O
L E P I V H Ô È S U N G I G O T A P L U
U U S T I G M U L L E B O E U F V L O N
R L W P I S N N I U P R E H C A H A R E
C E J R Â Z J P S N O N G I O N U T E S
U G F S L T T O R F M M R B B C U U S A
U N C R A B E I E T M Z E R J X N N S U
U O E R K B T S P I E E T N W R E O A C
Q Y Â O Û H E S U T D U U N U E H M C E
U C Û F R A R O D Ô E A O H J U U U E T
N N O N E A E N F R T E J S X M Î A N R
L U H U C U N V M N E C A Q W E T S U Y
É C R O P I D G E U R R E P Â R R U L X
G K R E M E T O E L R O D S B W E D R T
U A F O S A R R U K E M M Â F E U V I F
M N P N P R R J O X U N E H E R B E S E
E G C B V E E D D N L U M S D U T H Y M
T G M E J A L V E T T E L E T Ô C E N U