

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

MEAT
 LAMB
 PASTA
 A CRAB
 A DISH
 AN HERB
 A ROAST
 TO STIR
 TO GRIND
 A FREEZER
 BAY LEAVES
 A RED PEPPER
 A CLOVE OF GARLIC

FOOD
 VEAL
 THYME
 TO CUT
 A SAUCE
 TO POUR
 A PIECE
 AN ONION
 TO SHRED
 AN OYSTER
 A MUSHROOM
 A SOLE FILET
 A REFRIGERATOR (3)

BEEF
 PORK
 A FISH
 TO ADD
 A GRAPE
 TO BOIL
 TO PEEL
 A MUSSEL
 A LOBSTER
 AN ORANGE
 THE KITCHEN
 A LEG OF LAMB
 HIGH TEMPERATURE (ON A
 STOVE)

Solution

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