

# Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT  
A SPICE  
THE STOVE  
THE GARLIC  
AN EGGPLANT  
THE ZUCCHINI  
THE OLIVE OIL  
THE TABLESPOON

TO ADD  
THE OVEN  
AN APRICOT  
THE CHERRY  
THE MUSHROOM  
THE BROCCOLI  
THE RASPBERRY  
TO BAKE OR COOK

TO BOIL  
THE FLOUR  
THE CARROT  
THE BANANA  
THE TEASPOON  
A GREEN BEAN  
THE STRAWBERRY

# Solution

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