

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

PORK
 FOOD
 THYME
 TO ADD
 A CRAB
 AN HERB
 TO POUR
 TO STIR
 TO GRIND
 A SAUSAGE
 BOILING (F)
 A LEG OF LAMB
 A REFRIGERATOR (1)

VEAL
 LAMB
 A FISH
 SALMON
 TO COOK
 A SAUCE
 TO PEEL
 A LEMON
 TO SHRED
 A LOBSTER
 BOILING (M)
 TO COOK SOMETHING
 HIGH TEMPERATURE (ON A
 STOVE)

BEEF
 PASTA
 A DISH
 TO CUT
 A FRUIT
 A GRAPE
 A ROAST
 A MUSSEL
 AN ORANGE
 THE KITCHEN
 A VEGETABLE
 A REFRIGERATOR (3)

Solution

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