

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

MEAT
 LAMB
 THYME
 A DISH
 SALMON
 A PIECE
 TO STIR
 PARSLEY
 AN ONION
 A SAUSAGE
 A RED PEPPER
 A RING, A SLICE
 A REFRIGERATOR (3)

BEEF
 PORK
 PASTA
 TO CUT
 TO POUR
 A GRAPE
 A LEMON
 TO PEEL
 A MUSSEL
 A LOBSTER
 A FRYING PAN
 TO COOK SOMETHING
 HIGH TEMPERATURE (ON A
 STOVE)

VEAL
 A POT
 A CRAB
 TO ADD
 A FRUIT
 AN HERB
 A ROAST
 TO GRIND
 TO SHRED
 BAY LEAVES
 A LEG OF LAMB
 A REFRIGERATOR (2)

Solution

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