

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

MEAT
 PORK
 SALMON
 TO CUT
 TO PEEL
 TO POUR
 A LEMON
 A SAUCE
 AN ONION
 A LOBSTER
 A FRYING PAN
 A LEG OF LAMB
 A REFRIGERATOR (3)

BEEF
 LAMB
 A CRAB
 A DISH
 PARSLEY
 AN HERB
 TO STIR
 TO GRIND
 TO SHRED
 THE KITCHEN
 A GRAPEFRUIT
 A RING, A SLICE
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

VEAL
 THYME
 TO ADD
 A PIECE
 A FRUIT
 A ROAST
 A GRAPE
 A RECIPE
 A MUSSEL
 A VEGETABLE
 A SOLE FILET
 A CLOVE OF GARLIC
 HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

Solution

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