

# Bon Voyage 2: Chapter 6

## Vocabulary

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

BEEF  
 MEAT  
 SALMON  
 TO CUT  
 TO POUR  
 TO PEEL  
 A ROAST  
 A CUTLET  
 AN OYSTER  
 BAY LEAVES  
 A VEGETABLE  
 A RING, A SLICE

VEAL  
 PORK  
 A CRAB  
 A FISH  
 TO STIR  
 A FRUIT  
 A PIECE  
 TO GRIND  
 OLIVE OIL  
 BOILING (F)  
 A FRYING PAN  
 A REFRIGERATOR (3)

LAMB  
 THYME  
 A DISH  
 TO ADD  
 A SAUCE  
 A LEMON  
 TO SHRED  
 A MUSSEL  
 AN ORANGE  
 BOILING (M)  
 A LEG OF LAMB  
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

# Solution

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