

# Bon Voyage 2: Chapter 6

## Vocabulary

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

BEEF  
 VEAL  
 TO CUT  
 SALMON  
 TO STIR  
 A PIECE  
 PARSLEY  
 A CUTLET  
 OLIVE OIL  
 BAY LEAVES  
 A VEGETABLE  
 A LEG OF LAMB  
 A REFRIGERATOR (2)

PORK  
 THYME  
 TO ADD  
 A CRAB  
 A GRAPE  
 A FRUIT  
 TO GRIND  
 A MUSSEL  
 A FREEZER  
 THE KITCHEN  
 BOILING (M)  
 TO COOK SOMETHING  
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

LAMB  
 A POT  
 A DISH  
 A ROAST  
 TO POUR  
 AN HERB  
 AN ONION  
 TO SHRED  
 AN ORANGE  
 BOILING (F)  
 A FRYING PAN  
 A REFRIGERATOR (3)  
 HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

# Solution

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