

# Bon Voyage 2: Chapter 6

## Vocabulary

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

BEEF  
 LAMB  
 PASTA  
 SALMON  
 TO STIR  
 A SAUCE  
 PARSLEY  
 TO SHRED  
 A LOBSTER  
 BAY LEAVES  
 A VEGETABLE  
 A LEG OF LAMB  
 A REFRIGERATOR (3)

PORK  
 MEAT  
 A CRAB  
 TO ADD  
 A FRUIT  
 A PIECE  
 A GRAPE  
 AN ONION  
 AN ORANGE  
 THE KITCHEN  
 A FRYING PAN  
 A RING, A SLICE  
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

VEAL  
 THYME  
 A DISH  
 TO CUT  
 TO POUR  
 A ROAST  
 TO GRIND  
 A FREEZER  
 AN OYSTER  
 BOILING (M)  
 A SOLE FILET  
 TO COOK SOMETHING

# Solution

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