

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

BEEF
 VEAL
 A FISH
 TO ADD
 TO POUR
 TO BOIL
 TO PEEL
 A ROAST
 TO SHRED
 AN ONION
 AN OYSTER
 A VEGETABLE
 A LEG OF LAMB
 HIGH TEMPERATURE (ON A
 STOVE)

PORK
 LAMB
 SALMON
 A DISH
 A FRUIT
 PARSLEY
 A SAUCE
 A PIECE
 A MUSSEL
 AN ORANGE
 BAY LEAVES
 BOILING (F)
 A REFRIGERATOR (1)

MEAT
 THYME
 TO CUT
 A CRAB
 TO STIR
 A LEMON
 A GRAPE
 AN HERB
 TO GRIND
 A LOBSTER
 BOILING (M)
 A FRYING PAN
 A REFRIGERATOR (3)

Solution

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