

# Bon Voyage 2: Chapter 6

## Vocabulary

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

VEAL  
 LAMB  
 HERBS  
 TO CUT  
 A CRAB  
 A FRUIT  
 A LEMON  
 AN HERB  
 TO GRIND  
 AN ONION  
 BAY LEAVES  
 BOILING (M)  
 A REFRIGERATOR (3)  
 HIGH TEMPERATURE (ON A  
 STOVE)

FOOD  
 PORK  
 THYME  
 SALMON  
 TO COOK  
 A ROAST  
 TO POUR  
 TO PEEL  
 A MUSSEL  
 AN ORANGE  
 BOILING (F)  
 A FRYING PAN  
 A REFRIGERATOR (2)

BEEF  
 MEAT  
 A DISH  
 TO ADD  
 TO STIR  
 A GRAPE  
 A SAUCE  
 TO SHRED  
 A CUTLET  
 A LOBSTER  
 A VEGETABLE  
 A LEG OF LAMB  
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

# Solution

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