

# Bon Voyage 2: Chapter 6

## Vocabulary

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

VEAL  
BEEF  
A FISH  
TO CUT  
A GRAPE  
A PIECE  
TO PEEL  
A MUSSEL  
A LOBSTER  
A VEGETABLE  
A LEG OF LAMB  
A REFRIGERATOR (3)  
HIGH TEMPERATURE (ON A  
STOVE)

MEAT  
THYME  
TO ADD  
SALMON  
A SAUCE  
TO BOIL  
TO STIR  
TO GRIND  
A FREEZER  
A GREEN BEAN  
A CLOVE OF GARLIC  
A REFRIGERATOR (2)

PORK  
A LID  
A CRAB  
A DISH  
A ROAST  
TO POUR  
TO SHRED  
AN ONION  
A MUSHROOM  
A FRYING PAN  
TO COOK SOMETHING  
LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

# Solution

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