

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

VEAL
BEEF
PASTA
SALMON
TO POUR
A ROAST
A LEMON
A CUTLET
TO GRIND
A SAUSAGE
BAY LEAVES
BOILING (F)
A REFRIGERATOR (2)

LAMB
MEAT
TO CUT
A DISH
A GRAPE
TO STIR
AN HERB
TO SHRED
AN ONION
AN OYSTER
A MICROWAVE
A FRYING PAN
A REFRIGERATOR (3)

PORK
THYME
TO ADD
A CRAB
TO PEEL
A SAUCE
A FRUIT
A MUSSEL
AN ORANGE
A MUSHROOM
A VEGETABLE
A LEG OF LAMB
LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

Solution

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