

# Bon Voyage 2- Chapitre 6-

## Vocabulaire

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

MEAT

LAMB

THYME

A CRAB

A DISH

AN HERB

TO POUR

A LEMON

AN ONION

A MUSSEL

BOILING (F)

A RING, A SLICE

LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

PORK

VEAL

A FISH

TO ADD

TO BOIL

PARSLEY

A SAUCE

TO PEEL

A RECIPE

A LOBSTER

A FRYING PAN

TO COOK SOMETHING

HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

FOOD

BEEF

TO CUT

SALMON

A FRUIT

TO STIR

A ROAST

TO GRIND

TO SHRED

BOILING (M)

A LEG OF LAMB

A REFRIGERATOR (3)

# Solution

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