

Bon Voyage 2- Chapitre 6-

Vocabulaire

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

LAMB
VEAL
PASTA
TO CUT
SALMON
TO STIR
A FRUIT
A LEMON
TO SHRED
BOILING (M)
A FRYING PAN
A REFRIGERATOR (1)
HIGH TEMPERATURE (ON A
STOVE)

BEEF
PORK
THYME
A DISH
AN HERB
A SAUCE
A ROAST
A MUSSEL
TO GRIND
A VEGETABLE
A LEG OF LAMB
A REFRIGERATOR (3)

MEAT
HERBS
A CRAB
TO ADD
A GRAPE
PARSLEY
TO POUR
A RECIPE
A LOBSTER
A SOLE FILET
A RING, A SLICE
LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

Solution

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