

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

PORK
 LAMB
 PASTA
 A CRAB
 A DISH
 A PIECE
 A FRUIT
 TO STIR
 A MUSSEL
 AN ONION
 A LOBSTER
 BOILING (M)
 A CLOVE OF GARLIC
 HIGH TEMPERATURE (ON A
 STOVE)

MEAT
 BEEF
 TO CUT
 A FISH
 TO BOIL
 PARSLEY
 A GRAPE
 A ROAST
 TO GRIND
 AN ORANGE
 BAY LEAVES
 A FRYING PAN
 A REFRIGERATOR (3)

VEAL
 THYME
 TO ADD
 SALMON
 A SAUCE
 AN HERB
 TO POUR
 TO PEEL
 TO SHRED
 AN OYSTER
 BOILING (F)
 A GREEN BEAN
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

Solution

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