

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

PORK
 VEAL
 THYME
 A DISH
 A FISH
 A FRUIT
 TO STIR
 TO PEEL
 TO SHRED
 TO GRIND
 A FREEZER
 A VEGETABLE
 A FRYING PAN
 A REFRIGERATOR (3)

FOOD
 LAMB
 PASTA
 SALMON
 A ROAST
 A LEMON
 A PIECE
 A GRAPE
 A RECIPE
 A MUSSEL
 AN OYSTER
 THE KITCHEN
 A LEG OF LAMB
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

BEEF
 MEAT
 TO CUT
 TO ADD
 TO POUR
 PARSLEY
 A SAUCE
 AN HERB
 AN ONION
 A LOBSTER
 AN ORANGE
 BOILING (M)
 TO COOK SOMETHING
 HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

Solution

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