

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD
TO BOIL
THE STOVE
AN APRICOT
AN EGGPLANT
THE MUSHROOM
THE STRAWBERRY

TO CUT
THE OVEN
THE GARLIC
THE CHERRY
THE BROCCOLI
THE ZUCCHINI
THE TABLESPOON

A SPICE
THE FLOUR
THE CARROT
THE BANANA
THE TEASPOON
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

Solution

U F H W V B N L E B R O C O L I L T I B
D V O I V E T T E G R U O C A L M C R V
C O L A C E R I S E Z L E D D C C H P X
M R Q L A C U I L L E R É E À C A F É B
L E N I G R E B U A E N U P I H O R B O
A W L E C H A M P I G N O N B M W E R E
B A L A C U I S I N I È R E G J N P F N
A P J C T E S I O B M A R F A L H U Z I
N E T T O R A C A L K M F S I T Y O A R
A A A T V M J D X H S O P L U J G C E A
N B Q O U E O B L Q R N F L M Q H Z F
E V B C Z C H U R Q S I M W L A X Z A A
P S Z I H I N O V G A U L A M R I J P L
A T D R F P Y I A E W E F L I N O L Q H
R W E B H É C O U P M R U O I U P L N S
B D H A N E L N A P A S S W T U E F U T
J O V N S N J T Y I P Y W E T U O I B J
Q Y Y U T U A H S Y X V R U Q J X B I H
Z E P U O S À É É R E L L I U C A L K Z
S Q R U O F E L F A I R E C U I R E J V