# Bon Voyage 2: Chapter 6 Vocabulary

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

PORK
MEAT
THYME
TO CUT
A DISH
AN HERB
A LEMON
A ROAST
TO GRIND
A LOBSTER
SAUERKRAUT
BOILING (F)
TO COOK SOMETHING
HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

FOOD
BEEF
HERBS
TO ADD
A GRAPE
TO PEEL
A SAUCE
PARSLEY
A MUSSEL
A SAUSAGE
BOILING (M)
A FRYING PAN
A REFRIGERATOR (3)

VEAL
PASTA
A POT
A CRAB
A FRUIT
TO POUR
TO STIR
TO SHRED
AN ONION
AN ORANGE
A VEGETABLE
A LEG OF LAMB
LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

# Solution

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