



FRENCH COURSE

FOR ADVANCED-BEGINNERS



CHEZ LE BOUCHER

THIS MANUAL INCLUDES:

- PRONONCIATION ACTIVITIES WITH RECORDINGS
- FILL-IN-THE-BLANK EXERCISES
- TRANSLATION

CHEZ LE BOUCHER

F O R A D V A N C E D - B E G I N N E R S

REPEAT AFTER ME



- ~ le boucher • la bouchère - the butcher
- ~ la boucherie - the butcher shop
- ~ aller chez le boucher - to go the butcher's
- ~ aller à la boucherie - to go the butcher shop



- ~ la viande - meat
- ~ le boeuf - beef
- ~ le jambon - ham
- ~ la dinde - turkey
- ~ le lard - bacon
- ~ le filet mignon - filet mignon
- ~ la côtelette d'agneau - lamb chop
- ~ le veau - veal
- ~ le poulet - chicken
- ~ le canard - duck
- ~ le porc - pork
- ~ la saucisse - sausage
- ~ la côtelette de porc - pork chop

CHEZ LE BOUCHER

F O R A D V A N C E D - B E G I N N E R S

FILL IN THE BLANKS

~ la _____ - turkey

~ la _____ - lamb chop

~ la _____ - meat

~ ___ lard - bacon

~ ___ filet mignon - filet mignon

~ le _____ - beef

~ le _____ - ham

~ je _____ le boucher - I am going to the butcher shop

~ nous allons à la _____ - we are going to the butcher shop

~ ma soeur est _____ - my sister is a butcher

~ ___ poulet - chicken

~ la _____ - sausage

~ le _____ - duck

~ ___ porc - pork

~ ___ veau - veal

~ la _____ - pork chop

CHEZ LE BOUCHER

F O R A D V A N C E D - B E G I N N E R S

TRANSLATION

My sister is a vegetarian, she does not eat meat.

My mother buys beef in a local market.

In Alsace, you can find a lot of smoked ham.

Filet mignon is a prime cut.

Lamp chops go very well with aromatic herbs.

Roasted chicken is very common in France on Sundays.

Duck is even better when it is confit.

CHEZ LE BOUCHER

FOR ADVANCED - BEGINNERS

FILL IN THE BLANKS



de la



ajoute



hachoir



peser



cuisson



demande



boucherie



note



tranché



tablier

1. Il y a _____ viande.

2. La _____ préférée des Français concernant le boeuf est rosée.

3. Dans le croque-monsieur, on _____ du jambon.

4. Je _____ du filet mignon au boucher.

5. À la _____, il y a beaucoup de choix.

6. L'outil utilisé par le boucher pour hacher la viande s'appelle un _____.

7. Le boucher a _____ finement la dinde.

8. Pour _____ la viande, le boucher utilise une balance.

9. Le boucher porte un _____ pour se protéger des taches de sang.

10. Quand le boucher finit de s'occuper de ma commande, je paie la _____.