

Unit 9

A Circle the letter of what you would logically choose in each situation.

1. You are thirsty.
 A. les biscuits B. le fromage C. le poivre D. le jus
2. You are hungry.
 A. l'eau minérale B. le sel C. le déjeuner D. la serviette
3. You want to eat fruit.
 A. du poulet B. des poires C. du beurre D. du pain
4. You are going to have some soup and need a utensil.
 A. une cuiller B. une soucoupe C. une nappe D. un couteau
5. You want some dessert.
 A. des épinards B. du saucisson C. de la glace D. du lait

B You are having guests for a special dinner this evening. Create a menu. (*En français, s'il te plaît.*)

1. Appetizer: Biscuits salés (*crackers*) et _____
2. Main dish or specialty: _____
3. Vegetables (3): _____, _____, _____
4. Salad: _____
5. Dessert: _____
6. Beverages (2): _____ et _____

C Match the descriptions on the left with the items on the right.

- | | |
|---|----------------------|
| 1. _____ seasoning for meat or vegetables | A. le sucre |
| 2. _____ bread spread | B. la tasse |
| 3. _____ container for milk or juice | C. le verre |
| 4. _____ sweetener | D. le déjeuner |
| 5. _____ cutting utensil | E. la cuiller |
| 6. _____ container for coffee or tea | F. le sel |
| 7. _____ first meal of the day | G. le petit déjeuner |
| 8. _____ utensil for eating soup | H. le couteau |
| 9. _____ table covering | I. le beurre |
| 10. _____ midday meal | J. la nappe |

D Circle the letter that contains the answer to the question.

- What are the main ingredients in *la soupe à l'oignon*?
 - chicken and mushrooms
 - rice and tomatoes
 - onions and cheese
- What does *la charlotte aux framboises* contain?
 - sponge cake, custard, and raspberries
 - pasta, tomatoes, and spinach
 - roast duck and orange marmalade
- What are *crêpes bretonnes*?
 - chicken sandwiches
 - thin pancakes
 - scrambled eggs and sausage

Nom: _____ Date: _____

4. What are the main ingredients in *la ratatouille*?
 - A. macaroni and cheese
 - B. beef and potatoes
 - C. eggplant and zucchini
5. What is *la tarte aux myrtilles*?
 - A. a blueberry dessert
 - B. a chocolate cake
 - C. a banana cream pie
6. How is *le canard à l'orange* prepared?
 - A. fried
 - B. roasted
 - C. boiled
7. What does *la quiche lorraine* contain?
 - A. hazelnuts and chocolate
 - B. spinach, beans, and tomatoes
 - C. bacon, onions, and cheese
8. In what part of France did *le cassoulet* first become very popular?
 - A. southwestern
 - B. central
 - C. southeastern
9. What city is most closely associated with *la bouillabaisse*?
 - A. Le Havre
 - B. Nantes
 - C. Marseille
10. What is in the dish called *le gratin savoyard*?
 - A. chicken and vegetables
 - B. potatoes and cheese
 - C. beef soup with crackers

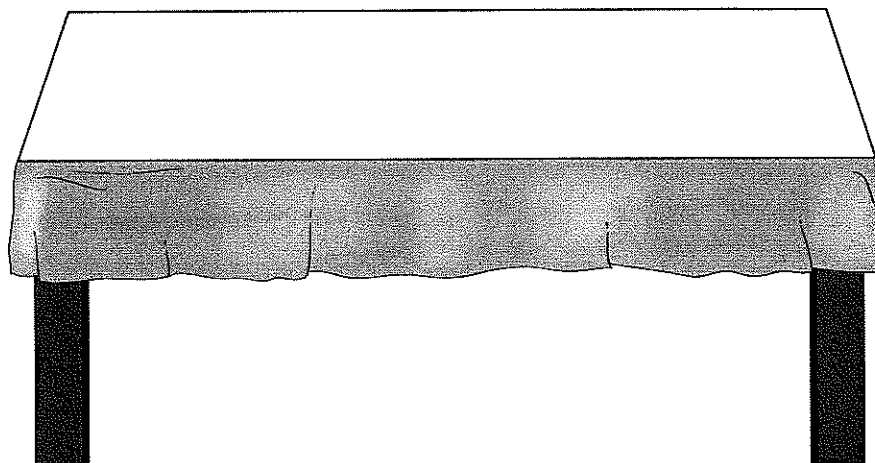
E *Les mots cachés.* Find and circle the French version of the words and expressions listed on the right. Remember they may go forward, backward, up, down, or diagonally.

J S I S V D C T D L O C U I S I N E	1. plate
V F E N C S E U F H Z R E L L I U C	2. spoon
G L K R S O U Z G S N H T B W G R G	3. hungry
G G E E O I N F V E W D F A I M F C	4. food
L M Z V R F A A F T T Z G A R T O M	5. thirsty
V A F O U R C H E T T E L M O U Z I	6. Enjoy your meal!
F Y R A S O H I T E A U C X T X H D	7. cooking
C X F R F S A E D I T L R E E G V Y	8. fork
A F Q I W E I U V S R I A R R S W T	9. pepper
V W E P K R M A R S Y U U E Y S I V	10. sugar
E V J Q E R I N J A D T G I U T X N	11. knife
R E T C J C B R J T I N E C E X T U	12. grocery store
R X I R E K H V G R A N R P W L G G	13. to eat
E P Y N D R I N R M Y E P O I V R E	14. salt
E W J H L R B U F A M A P F U D P R	15. glass
D H R W B M O A H B N I F Y Y Y D W	
W F J Y I N T J P O U Y B K O L D M	
Z R Q E L M N H B I G F M Y F J W H	

F Set the table by drawing on it all the items below. Make sure you have a nice *crayon* with an eraser. You are the *artiste* now. After you draw an item, check it off the list. If you run out of space on your table, don't worry. Try to draw as many of the items as you can. Neatness counts, so take your time and make an attractive table.

Check list

- une nappe ☒
- une assiette _____
- une fourchette _____
- un couteau _____
- une cuiller _____
- une cuiller à café _____
- une serviette _____
- un verre _____
- une tasse _____
- une soucoupe _____
- un vase _____
- le beurre _____
- le poivre _____
- le sel _____



G *Parlons!* Draw the utensils and foods and beverages of this unit. Show each one to your partner, asking what it is. He/she will answer in French. If the answer is incorrect, you must correct the error. When your partner has identified all the pictures, change roles. Now, you answer each question. (Be sure to put *un* or *une* before the noun.)

Modèles:

You: Qu'est-ce que c'est? (showing picture of a glass)

Your partner: C'est un verre.

You: Oui.

Your partner: Qu'est-ce que c'est? (showing picture of a spoon)

You: C'est un couteau.

Your partner: Non, c'est une cuiller.

H Your friend invites you home for a snack. Ask in French what there is to eat. You will get a choice of three fruits, some cookies, or ice cream. Say “*Bon. J’ai faim. Merci.*” Then select one of the items that your partner offered. (*En français, s’il te plaît.*)

I Review the clippings and answer the questions.



1. A restaurant recommends the *rouleaux aux avocats* (avocado slices) followed by the *salade asiatique*. If you are familiar with oriental foods, you might be able to suggest some foods that would be included in this salad. Any ideas?

2. What words say “raspberry cheesecake” and “white chocolate”?

3. At this restaurant you will also find more than 120 *plats délicieux*. What do you think these are?

4. How is restaurant abbreviated?

5. In what two areas in this restaurant can you dine?

6. Does this restaurant offer counter or sit-down service? How is this type of service described?

7. Does it make deliveries?

**Resto-bar
Terrasse
Salle à manger
Comptoir
service rapide
Livraison**

8. What is a *recette*?

9. *Maïs* means corn. What does the *recette* make?

10. What is the French word that identifies this type of food?

11. *La recette, c'est pour combien de personnes? (En français, s'il te plaît.)*

RECETTE EXPRESS

Chowder de maïs

Pour moi, les chowders de maïs, avec toutes leurs variations, sont les soupes de la rentrée. C'est une très bonne façon de traiter le maïs qu'on ne fait pas bouillir mais qu'on fait sauter au beurre ou à l'huile. Et pourquoi pas? Ça nous change de la méthode à l'eau et ça lui donne un goût caramélisé tout à fait délicieux. En plus, c'est très facile à faire et ça surprend toujours.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS:

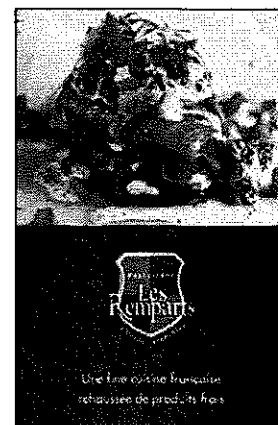
- > 1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- > 1 oignon émincé
- > 1 gousse d'ail émincée
- > 1 c. à thé de gingembre frais râpé
- > 1 pincée de poudre de curry (facultative) ou du ras-el-hanout frais
- > 1 c. à thé de muscade fraîchement râpée
- > 4 épis de maïs, les grains retirés à l'aide d'un couteau
- > 500 ml de bouillon de volaille de qualité
- > 1 tasse de lait de coco en boîte (vendu dans les épiceries asiatiques. Prenez une marque qui ne contient pas d'additifs)
- > 100 g de viande de caille ou de canard ou de crabe cuit, effilochée
- > Huile d'olive extra-vierge pour la garniture
- > Quelques feuilles de coriandre ou de persil, finement hachées

Nom: _____ Date: _____

12. *Comment s'appelle le restaurant?*

13. What does *fine cuisine française* mean?

14. Van Houtte Café offers meals at times convenient to you!
What are the four times during the day when different menus
are prepared? (*En anglais, s'il te plaît.*)



Les cafés-bistros Van Houtte
L'EUROPE À VOTRE PORTEE...

A LA PAUSE...
Découvrez, entre autres, le goût riche du Cappuccino, la tendresse du Café Latte et pour le bon sucre le Vanille Viennois.

AU DEJEUNER
Les petits plaisirs du matin : le Croque-Matin, le Bagel-Matin, le Wrap-Déjeuner et le Panini-Déjeuner.

AU DINER
Les délicieux sandwichs grillés au four à panini accompagnés de salades fraîches ainsi que notre Menu Mieux-être.

EN SOIRÉE
Les desserts gourmands à savourer entre amis.



Visitez un café-bistro
Van Houtte pour un
espresso unique !

