



Natacha Dubrit

Création de plateaux fromages,
charcuteries et apéros composés
de sa sélection régionale

Bienvenue dans une
expérience gourmande
et artisanale, signée
La Boîte à Fromage
de Nat.



Bienvenue **dans l'univers de La Boite à Fromage de Nat**

Après plus de 20 ans passés à sublimer les trésors de nos laiteries et fromageries, j'ai choisi de me consacrer à ce qui me passionne le plus : créer des plateaux de fromages aussi délicieux que magnifiques !

Tout a commencé en 1995, lors de mon apprentissage à la Laiterie du Château à Yverdon-les-Bains. Sous l'aile bienveillante de mon mentor, j'ai découvert bien plus qu'un métier : une vocation. Je me suis souvent répétée cette promesse : « Un jour, je serai comme lui. » Aujourd'hui, ce rêve prend vie à travers mes créations.

Mon ambition

Offrir bien plus qu'un simple plateau. Je veux créer des moments de partage et de fête, où chaque fromage raconte une histoire, celle de nos artisans régionaux et de leur savoir-faire. Allier plaisir gustatif et émerveillement visuel, voilà le défi que je relève avec chaque création.

Compagnon de la Confrérie du Gruyère, je défends fièrement les valeurs et qualités de notre patrimoine.

Un voyage gustatif unique

Je m'engage à vous offrir une expérience inoubliable, où chaque plateau devient une célébration du goût et du savoir-faire local.

Que vous choisissiez un plateau de fromages traditionnel, une sélection de spécialités locales, ou une composition sur mesure mêlant fromages et viandes, je vous garantis des créations aussi belles que délicieuses.

Chaque détail est pensé pour émerveiller vos convives, alliant authenticité, qualité et créativité, afin de transformer vos moments de partage en souvenirs mémorables.

Avec mes plateaux, offrez à vos invités bien plus qu'un apéritif : un instant de plaisir et de découverte qui fera toute la différence.

Envie de créer vos propres plateaux ?

Contactez-moi pour personnaliser votre événement ou vous former à la création de plateaux fromage.

Le Conventionnel

Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP et autres
fromages à pâtes mi-dur

Le Spécialité

Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP et
spécialités au choix



Le Fromages et viandes

Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP et autres fromages à pâtes mi-dur avec ou sans spécialités, accompagné d'une sélection de viandes de la région.



Plateau personnalisé

La personnalisation n'a de limite que celle de votre imagination...

Grâce à un savoir-faire artisanal et l'utilisation d'un laser de précision, je crée des plateaux qui deviennent de véritables souvenirs pour chaque événement de votre vie. Que ce soit pour un mariage, un anniversaire, ou toute autre occasion spéciale, chaque plateau est conçu pour refléter vos envies et marquer l'instant.



Les cours **de La Boite à Fromage de Nat**

Une proposition de cours spécialisés dans la réalisation de plateaux de fromages, destinés aux professionnels de la filière. Ces formations permettent d'acquérir un savoir-faire unique pour sublimer les produits fromagers et offrir une expérience gustative exceptionnelle à vos clients.

Nat intervient également à l'École Suisse du Fromage, à Pringy, où elle transmet sa passion et son expertise à la nouvelle génération de professionnels.

En parallèle, de nouveaux cours sont en développement pour permettre aux points de vente de perfectionner les compétences de leur personnel, afin d'élever la qualité des services et de satisfaire toujours mieux la clientèle.

Enfin, pour ceux en quête d'un cadeau original et convivial, des cours en groupe sont également proposés, idéals pour des événements d'entreprise ou des moments en famille. Offrez une expérience unique, ludique et gourmande qui restera un souvenir mémorable ! mariage, un anniversaire, ou toute autre occasion spéciale, chaque plateau est conçu pour refléter vos envies et marquer l'instant.



Chaque plateau
est une invitation
au partage,
chaque fromage
une découverte
à savourer.



Ma promesse

Eveiller vos papilles en vous offrant des plateaux de qualité, qui mettent en lumière les spécialités de nos fromagers locaux.

Du plateau de fromages traditionnel aux créations plus audacieuses alliant fromages et viandes, chaque plateau est pensé pour ravir vos convives, tant visuellement que gustativement.

Que ce soit pour une occasion spéciale, un moment de partage ou pour professionnaliser votre équipe, laissez-vous emporter par une expérience unique où chaque bouchée est un voyage de saveurs.

N'attendez plus pour passer commande et offrir à vos invités une expérience gourmande mémorable.

Contactez-moi également pour organiser une formation sur mesure et transmettre l'art de la création de plateaux à votre équipe ou vous offrir ce nouvel art de la table.

Chaleureusement,
Nat

La Boite à Fromage de Nat

Le Rosset 10
1489 Murist
Suisse

076 395 79 85

info@laboiteafromagedenat.ch

www.laboiteafromagedenat.ch

